

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA



PARTE PRIMA

Roma - Mercoledì, 8 ottobre 2025

SI PUBBLICA TUTTI I
GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 691 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO
PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Prima**, oltre alla **Serie Generale**, pubblica cinque **Serie speciali**, ciascuna contraddistinta da autonoma numerazione:

1ª Serie speciale: Corte costituzionale (pubblicata il mercoledì)

2ª Serie speciale: Unione europea (pubblicata il lunedì e il giovedì)

3ª Serie speciale: Regioni (pubblicata il sabato)

4ª Serie speciale: Concorsi ed esami (pubblicata il martedì e il venerdì)

5ª Serie speciale: Contratti pubblici (pubblicata il lunedì, il mercoledì e il venerdì)

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Seconda**, "Foglio delle inserzioni", è pubblicata il martedì, il giovedì e il sabato

AVVISO ALLE AMMINISTRAZIONI

Al fine di ottimizzare la procedura di pubblicazione degli atti in *Gazzetta Ufficiale*, le Amministrazioni sono pregate di inviare, contemporaneamente e parallelamente alla trasmissione su carta, come da norma, anche copia telematica dei medesimi (in formato word) al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: gazzettaufficiale@giustiziacert.it, curando che, nella nota cartacea di trasmissione, siano chiaramente riportati gli estremi dell'invio telematico (mittente, oggetto e data).

Nel caso non si disponga ancora di PEC, e fino all'adozione della stessa, sarà possibile trasmettere gli atti a: gazzettaufficiale@giustizia.it

SOMMARIO

DECRETI PRESIDENZIALI

DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 4 giugno 2025.

Approvazione della variante alle norme di attuazione (NdA) del Piano di bacino del fiume Tevere, VI stralcio. (25A05396). Pag. 1

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

Ministero dell'agricoltura,
della sovranità alimentare e delle foreste

DECRETO 24 settembre 2025.

Approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Garda». (25A05369) Pag. 4

DECRETO 26 settembre 2025.

Approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione della indicazione geografica tipica dei vini «Rubicone». (25A05359) Pag. 69

Ministero dell'interno

DECRETO 16 settembre 2025.

Individuazione dei soggetti titolari di incarichi dirigenziali nell'ambito del Ministero dell'interno per i quali non sono pubblicati i dati di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33. (25A05378) Pag. 130

Ministero delle imprese e del made in Italy

DECRETO 18 settembre 2025.

Liquidazione coatta amministrativa della «Cooperativa sociale Special Team a responsabilità limitata», in Carrara e nomina del commissario liquidatore. (25A05360) Pag. 134

DECRETO 18 settembre 2025.

Liquidazione coatta amministrativa della «Heidy - società cooperativa sociale a responsabilità limitata», in Grottaminarda e nomina del commissario liquidatore. (25A05361) Pag. 135



DECRETO 18 settembre 2025.

Sostituzione del commissario liquidatore della «Piccola società cooperativa Campania trasporti a responsabilità limitata», in Napoli, in liquidazione coatta amministrativa. (25A05362) Pag. 136

DECRETO 18 settembre 2025.

Sostituzione del commissario liquidatore della «Palladio società cooperativa in liquidazione», in Terni, in liquidazione coatta amministrativa. (25A05363) Pag. 137

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

Agenzia italiana del farmaco

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di cabergolina, «Cabergolina Aurobindo». (25A05371) Pag. 138

Autorizzazione all'importazione parallela del medicinale per uso umano «Benerva» (25A05372) Pag. 138

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di colchicina, «Colchicina Lirca». (25A05373) Pag. 139

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di perindopril e indapamide, «Perindopril e Indapamide Teva Italia». (25A05374) Pag. 139

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di indocianina, «Verdye». (25A05375) Pag. 140

Rinnovo dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di clonazepam, «Clonazepam EG». (25A05381) ... Pag. 141

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di paracetamolo, «Paracetamolo Skillpharma». (25A05385) Pag. 141

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di noradrenalina tartrato, «Noradrenalina Tartrato Laboratoire Aguetant». (25A05386) Pag. 142

Agenzia per la rappresentanza negoziale delle pubbliche amministrazioni

Contratto di interpretazione autentica dell'articolo 17, comma 8, ultimo periodo, del CCNL Comparto funzioni centrali - Triennio 2022-2024. (25A05410) Pag. 143

Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura delle Marche

Provvedimento concernente i marchi di identificazione dei metalli preziosi (25A05411) Pag. 143

Ministero degli affari esteri e della cooperazione internazionale

Cerimonia di presentazione di lettere credenziali (25A05409) Pag. 144

Ministero dell'economia e delle finanze

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del giorno 22 settembre 2025 (25A05391) Pag. 144

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del giorno 23 settembre 2025 (25A05392) Pag. 144

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del giorno 24 settembre 2025 (25A05393) Pag. 145

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del giorno 25 settembre 2025 (25A05394) Pag. 145

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del giorno 26 settembre 2025 (25A05395) Pag. 146

Ministero della giustizia

Pubblicazione del ruolo dei dirigenti di seconda fascia (25A05379) Pag. 146

Ministero delle imprese e del made in Italy

Comunicato relativo al decreto 29 settembre 2025 - Sostegno per l'autoproduzione di energia da fonti rinnovabili nelle PMI. Proroga del termine finale per la presentazione delle domande di agevolazione. (25A05387) Pag. 146

Comunicato relativo al decreto 29 settembre 2025 - Bando per la concessione della misura agevolativa Disegni+2025 (25A05388) Pag. 146

Comunicato relativo al decreto 29 settembre 2025 - Bando per la concessione della misura agevolativa Marchi+ 2025 (25A05389) Pag. 147

Comunicato relativo al decreto 29 settembre 2025 - Bando per la concessione della misura agevolativa Brevetti+ 2025. (25A05390) Pag. 147



DECRETI PRESIDENZIALI

DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 4 giugno 2025.

Approvazione della variante alle norme di attuazione (NdA) del Piano di bacino del fiume Tevere, VI stralcio.

IL PRESIDENTE
DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

Vista la legge 23 agosto 1988, n. 400, recante «Disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei ministri», e, in particolare, l'art. 5, comma 1, lettera d);

Visto il decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, recante «Norme in materia ambientale», e, in particolare, la parte III, concernente «Norme in materia di difesa del suolo e lotta alla desertificazione, di tutela delle acque dall'inquinamento e di gestione delle risorse idriche»;

Visto l'art. 63, comma 1, del citato decreto legislativo n. 152 del 2006, come sostituito dall'art. 51, comma 2, della legge 28 dicembre 2015, n. 221, recante «Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di *green economy* e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali», che istituisce in ciascun distretto idrografico in cui è ripartito il territorio nazionale, l'Autorità di bacino distrettuale, di seguito denominata «Autorità di bacino»;

Visto l'art. 64, comma 1, del decreto legislativo n. 152 del 2006, che suddivide l'intero territorio nazionale in distretti idrografici e, in particolare, la lettera d) che istituisce il distretto idrografico dell'Appennino centrale, comprendente il bacino idrografico del fiume Tevere, già bacino nazionale, ed in cui confluiscono bacini già interregionali e regionali ai sensi della legge 18 maggio 1989, n. 183;

Visto, in particolare, l'art. 67, comma 1, del richiamato decreto legislativo n. 152 del 2006, il quale prevede che «Nelle more dell'approvazione dei piani di bacino, le Autorità di bacino adottano, ai sensi dell'art. 65, comma 8, piani stralcio di distretto per l'assetto idrogeologico (PAI), che contengano in particolare l'individuazione delle aree a rischio idrogeologico, la perimetrazione delle aree da sottoporre a misure di salvaguardia e la determinazione delle misure medesime»;

Visti gli articoli 57, comma 1, lettera a), n. 2, 65, comma 8, 67 e 68 del citato decreto legislativo n. 152 del 2006, che, in combinato disposto, disciplinano la procedura per l'adozione e l'approvazione dei piani di bacino e dei relativi stralci, in particolare, del piano stralcio per l'assetto idrogeologico, con decreto del Presidente del Consiglio dei ministri, su proposta del Ministro dell'ambiente e della sicurezza energetica, previa deliberazione del Consiglio dei ministri, sentita la Conferenza Stato-regioni;

Visto l'art. 170, comma 11, del citato decreto legislativo n. 152 del 2006, secondo il quale «Fino all'emanazione di corrispondenti atti adottati in attuazione della parte terza del presente decreto, restano validi ed efficaci i provvedimenti e gli atti emanati in attuazione delle disposizioni di legge abrogate dall'art. 175», nonché l'art. 175 del medesimo decreto;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 10 novembre 2006, concernente l'approvazione del «Piano di bacino del fiume Tevere - VI stralcio funzionale per l'assetto idrogeologico - P.A.I.»;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 10 aprile 2013, recante «Approvazione del Piano di bacino del fiume Tevere - 6° stralcio funzionale - P.S. 6 - per l'assetto idrogeologico - PAI - primo aggiornamento, adottato dal Comitato istituzionale dell'Autorità di bacino del fiume Tevere con deliberazione n. 125 del 18 luglio 2012»;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 11 giugno 2015, recante «Approvazione delle modifiche delle norme tecniche di attuazione del Piano di bacino del fiume Tevere - VI stralcio funzionale - P.S. 6 per l'assetto idrogeologico - P.A.I.», relativo alla modifica dell'art. 43 delle predette norme tecniche di attuazione;

Visto l'art. 12 del decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 294 del 25 ottobre 2016, che, al comma 7, ha previsto, fino all'emanazione del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri di cui all'art. 63, comma 4, del citato decreto legislativo n. 152 del 2006, particolari forme e modalità per l'esercizio delle attività di pianificazione di bacino e di aggiornamento dei medesimi piani;

Vista la nota n. 5872 del 14 marzo 2017, con cui il Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, Direzione generale per la salvaguardia del territorio e delle acque, ha fornito chiarimenti per il periodo transitorio che va dall'adozione del predetto decreto ministeriale n. 294 del 25 ottobre 2016 all'avvio operativo delle nuove Autorità di bacino distrettuale, stabilendo che l'approvazione degli atti di pianificazione di bacino e delle varianti sostanziali dei medesimi sia di competenza del ministro, mentre tutte le altre fattispecie relative all'aggiornamento, alla gestione e all'attuazione dei piani di bacino possono essere gestite con l'adozione/approvazione diretta da parte del segretario generale, attraverso proprio decreto;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 4 aprile 2018, recante «Individuazione e trasferimento delle unità di personale, delle risorse strumentali e finanziarie delle Autorità di bacino, di cui alla citata legge n. 183/1989, all'Autorità di bacino distrettuale dell'Appennino centrale e determinazione della dotazione organica dell'Autorità di bacino distrettuale dell'Appennino centrale, ai sensi dell'art. 63, comma 4, del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152 e del decreto n. 294 del 25 ottobre 2016» adottato dal Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, dalla cui entrata in vigore sono soppresse le Autorità di bacino nazionali, interregionali e regionali di cui alla predetta legge n. 183 del 1989;

Considerato che il procedimento di adozione della variante in esame si è svolto secondo modalità e tempistiche conformi al periodo transitorio intercorrente fra la



soppressione delle Autorità di bacino nazionali, interregionali e regionali e la costituzione delle Autorità di bacino distrettuali, ai sensi del citato decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 4 aprile 2018;

Vista la nota n. 3242 del 26 giugno 2017, con la quale il Segretario generale dell'Autorità di bacino distrettuale, in esito alle preliminari attività di aggiornamento del «Piano di bacino del fiume Tevere, VI stralcio funzionale P.S. 6 per l'assetto idrogeologico, P.A.I. - Norme tecniche di attuazione», concernenti l'introduzione dell'art. 9-*bis* e le modifiche all'art. 4, finalizzate all'attribuzione dei livelli di pericolosità all'inventario dei fenomeni franosi del predetto Piano, ha trasmesso al Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, Direzione generale per la salvaguardia del territorio e delle acque, la relazione istruttoria concernente l'aggiornamento proposto, ivi compreso l'*iter* procedurale di adozione;

Vista la nota n. 23612 del 6 novembre 2017, con cui la Direzione generale per la salvaguardia del territorio e delle acque del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, ai sensi dell'art. 5 del citato decreto ministeriale n. 294 del 2016, ha dato specifiche disposizioni all'Autorità di bacino distrettuale dell'Appennino centrale in merito all'*iter* per l'approvazione e l'adozione di varianti PAI di cui all'art. 12, commi 6 e 7, del medesimo decreto;

Considerato che, in linea con le disposizioni ministeriali ricevute, l'Autorità di bacino ha avviato un confronto tecnico con le regioni ricadenti nel bacino del fiume Tevere, condividendo il percorso da compiere nonché i contenuti sostanziali della variante, attesa l'introduzione di vincoli sulle attività di trasformazione del territorio per le aree contemplate nell'Inventario dei fenomeni franosi allegato al PAI, oggetto di variante;

Visto il decreto del Segretario generale dell'Autorità di bacino distrettuale n. 18 del 6 marzo 2018, concernente la «Adozione del progetto di Variante al Piano di bacino del fiume Tevere - VI stralcio funzionale per l'assetto idrogeologico - PAI - Norme tecniche di attuazione - NTA - introduzione dell'art. 9-*bis* e modifiche all'art. 4», ai fini della espressione dei pareri regionali in seno alle Conferenze programmatiche regionali di cui all'art. 68, comma 3, del citato decreto legislativo n. 152 del 2006;

Considerato che è stata garantita la partecipazione pubblica ai fini dell'aggiornamento di piano in questione, pubblicando i relativi avvisi nei bollettini ufficiali delle regioni del territorio del bacino del fiume Tevere;

Visto l'art. 68, comma 3, del citato decreto legislativo n. 152 del 2006 che prevede «Ai fini dell'adozione ed attuazione dei piani stralcio e della necessaria coerenza tra pianificazione di distretto e pianificazione territoriale, le regioni convocano una conferenza programmatica, articolata per sezioni provinciali, o per altro ambito territoriale deliberato dalle regioni stesse, alla quale partecipano le province ed i comuni interessati, unitamente alla regione e ad un rappresentante dell'Autorità di bacino»;

Visto, altresì, l'art. 68, comma 4, del citato decreto legislativo n. 152 del 2006, il quale prevede che «La conferenza di cui al comma 3 esprime un parere sul progetto di piano con particolare riferimento alla integrazione su scala provinciale e comunale dei contenuti del piano, prevedendo le necessarie prescrizioni idrogeologiche ed urbanistiche»;

Considerato che, in esito alle predette Conferenze programmatiche, le regioni interessate hanno espresso i rispettivi pareri favorevoli al progetto di variante al Piano di bacino del fiume Tevere, mediante determinazione dirigenziale della Direzione regionale Governo del territorio e paesaggio, protezione civile, infrastrutture e mobilità della Regione Umbria n. 13660 del 14 dicembre 2018, determinazione dirigenziale della Direzione regionale lavori pubblici [...] della Regione Lazio, n. G12842 del 27 settembre 2019; deliberazione della Giunta regionale della Regione Emilia-Romagna n. 2030 del 18 novembre 2019; deliberazione della Giunta regionale della Regione Toscana n. 973 del 27 settembre 2021; verbale della riunione del 26 novembre 2019 firmato dal dirigente ad interim del Dipartimento infrastrutture, trasporti, mobilità, reti e logistica della Regione Abruzzo e nota firmata dal dirigente della Direzione protezione civile e sicurezza del territorio della Regione Marche protocollo n. 1406703 del 14 novembre 2022;

Considerato che la Segreteria tecnico operativa dell'Autorità di bacino distrettuale ha esaminato i pareri regionali e le correlate osservazioni espresse dalle predette Conferenze programmatiche ed ha elaborato la variante alle NTA del piano di bacino del fiume Tevere, VI stralcio funzionale P.S. 6 per l'assetto idrogeologico (P.A.I.) - introduzione dell'art. 9-*bis* e modifiche all'art. 4, decidendo di proporre alla Conferenza istituzionale permanente dell'Autorità di bacino distrettuale dell'Appennino centrale il testo della variante in questione, stabilendo che le predette modifiche abbiano valore di norme di salvaguardia, ai sensi dell'art. 65, comma 7, del decreto legislativo n. 152 del 2006, ai fini della loro immediata operatività;

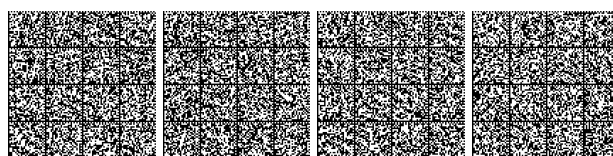
Visto il parere favorevole della Conferenza operativa dell'Autorità distrettuale, espresso in data 23 novembre 2022;

Vista la deliberazione della Conferenza istituzionale permanente dell'Autorità di bacino distrettuale dell'Appennino centrale n. 30 del 21 dicembre 2022, recante «Piano di bacino del fiume Tevere - VI stralcio funzionale P.S. 6 per l'assetto idrogeologico - P.A.I. - variante alle Norme tecniche di attuazione - adozione misure di salvaguardia»;

Visto il parere n. 46/CSR espresso dalla Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano nella seduta del 27 marzo 2025;

Vista la deliberazione del Consiglio dei ministri del 4 giugno 2025;

Sulla proposta del Ministro dell'ambiente e della sicurezza energetica;



Decreta:

Art. 1.

1. È approvata la variante alle norme tecniche di attuazione del piano di bacino del fiume Tevere, VI stralcio funzionale per l'assetto idrogeologico (PAI), di cui alla deliberazione della Conferenza istituzionale permanente dell'Autorità di bacino distrettuale dell'Appennino centrale n. 30 del 21 dicembre 2022, nei termini di seguito esplicitati:

a) dopo l'art. 9 è introdotto il seguente:

«art. 9-bis (Prima attribuzione della pericolosità alle aree di versante interessate da dissesto per movimenti gravitativi di cui all'elaborato "Inventario dei fenomeni franosi"). — 1. Per le aree di versante interessate da dissesto per movimenti gravitativi individuate nell'elaborato "Inventario dei fenomeni franosi", non oggetto di valutazione del livello di rischio e, quindi, non incluse nell'elaborato "Atlante delle situazioni di rischio da frana", è effettuata la prima attribuzione della pericolosità. Tale attribuzione è condotta mediante applicazione semplificata dei criteri contenuti nell'allegato alle presenti norme, recante "Procedura di individuazione, delimitazione e valutazione delle situazioni di rischio da frana", individuando le fasce di pericolosità da dissesto per fenomeni gravitativi. All'inventario dei fenomeni franosi si applica la seguente tabella di prima attribuzione della pericolosità:

Livello di pericolosità		Stato di attività	Tipo di fenomeno
P4	Pericolosità molto elevata	Fenomeno attivo	Frana per crollo o ribaltamento; <i>debris flow</i> (colata di detrito); orlo di scarpata di frana.
P3	Pericolosità elevata	Fenomeno attivo	Frana per scivolamento; frana per colamento; frana complessa; area con franosità diffusa; area interessata da deformazioni gravitative profonde (DGPV); area interessata da deformazioni superficiali lente e/o soliflusso; frana non cartografabile.
		Fenomeno quiescente	Frana per crollo o ribaltamento; frana per scivolamento; frana per colamento; frana complessa; area con franosità diffusa; area interessata da deformazioni gravitative profonde (DGPV); <i>debris flow</i> (colata di detrito); orlo di scarpata di frana; frana non cartografabile.
P2	Pericolosità media	Fenomeno attivo	Falda e/o cono di detrito; area a calanchi di erosione.
		Fenomeno quiescente	Falda o cono di detrito.
		Fenomeno inattivo	Frana per crollo o ribaltamento; frana per scivolamento; frana per colamento; frana complessa; area con franosità diffusa; area interessata da deformazioni gravitative profonde (DGPV); <i>debris flow</i> (colata di detrito); orlo di scarpata di frana; frana non cartografabile.
P1	Pericolosità bassa	Fenomeno inattivo	Falda o cono di detrito.
		Fenomeno presunto	Frana per scivolamento; frana per colamento; frana complessa; falda e/o cono di detrito; <i>debris flow</i> (colata di detrito); frana presunta; orlo di scarpata di frana.

2. Alle fasce di cui al comma 1 si applicano le previsioni di cui agli articoli 11, 14 e 15 con le seguenti corrispondenze:

fasce a pericolosità P4: art. 14;

fasce a pericolosità P3: art. 15;

fasce a pericolosità P2: art. 11;

fasce a pericolosità P1: art. 11.

3. Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 43, comma 5, e seguenti:

l'«Inventario dei fenomeni franosi» è aggiornato con le fasce di pericolosità risultanti all'esito delle attività di cui all'art. 10, comma 1;

l'«Atlante delle situazioni di rischio da frana» è aggiornato con le situazioni di rischio risultanti all'esito delle attività di cui all'art. 10, comma 2».

b) all'art. 4, comma 1, dopo le parole: «Atlante delle situazioni di rischio da frana» sono inserite le seguenti: «l'Inventario dei fenomeni franosi»;

c) all'art. 4, comma 4, dopo le parole: «Atlante delle situazioni di rischio da frana» sono inserite le seguenti: «l'Inventario dei fenomeni franosi».



Art. 2.

1. L'Autorità di bacino distrettuale dell'Appennino centrale, nei limiti delle risorse disponibili a legislazione vigente, è incaricata dell'esecuzione del presente decreto.

2. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Il presente decreto è inviato ai competenti uffici per il controllo e pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana e nel Bollettino Ufficiale delle Regioni Umbria, Lazio, Emilia-Romagna, Marche, Toscana e Abruzzo.

Roma, 4 giugno 2025

*Il Presidente
del Consiglio dei ministri*
MELONI

*Il Ministro dell'ambiente
e della sicurezza energetica*
PICHETTO FRATIN

Registrato alla Corte dei conti il 18 settembre 2025

Ufficio di controllo sugli atti della Presidenza del Consiglio dei ministri, del Ministero della giustizia e del Ministero degli affari esteri e della cooperazione internazionale, reg. n. 2489

25A05396

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 24 settembre 2025.

Approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Garda».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come da ultimo modificato dal regolamento (UE) 2024/1143;

Visto il regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali

garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione, così come da ultimo modificato dal regolamento delegato (UE) 2025/28 della Commissione, del 30 ottobre 2024;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che reca modalità di applicazione del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le registrazioni, le modifiche, le cancellazioni, l'applicazione della protezione, l'etichettatura e la comunicazione delle indicazioni geografiche e delle specialità tradizionali garantite, che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda le indicazioni geografiche nel settore vitivinicolo e che abroga i regolamenti di esecuzione (UE) n. 668/2014 e (UE) 2021/1236;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione, del 17 ottobre 2018, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013



del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli, così come da ultimo modificato dal regolamento di esecuzione (UE) 2025/26;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione, del 12 marzo 2019, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le zone viticole in cui il titolo alcolometrico può essere aumentato, le pratiche enologiche autorizzate e le restrizioni applicabili in materia di produzione e conservazione dei prodotti vitivinicoli, la percentuale minima di alcole per i sottoprodotti e la loro eliminazione, nonché la pubblicazione delle schede dell'OIV, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/935 della Commissione, del 16 aprile 2019, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i metodi di analisi per determinare le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei prodotti vitivinicoli e la notifica delle decisioni degli Stati membri relative all'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale, e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241, recante nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, avente ad oggetto riforma dell'organizzazione del Governo, a norma dell'articolo 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, avente ad oggetto codice dell'amministrazione digitale, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 13 agosto 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 200 del 28 agosto 2012, recante disposizioni nazionali applicative del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della commissione e del decreto legislativo n. 61/2010, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33, avente ad oggetto riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni, così come modificato dal correttivo previsto dal decreto legislativo 25 maggio 2016, n. 97 e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, concernente disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 83 dell'8 aprile 2022, avente ad oggetto disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016, concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 25 febbraio 2022, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 192 del 18 agosto 2022, concernente disposizioni applicative della legge 12 dicembre 2016, n. 238: schedario viticolo, idoneità tecnico-produttiva dei vigneti e rivendicazione annuale delle produzioni, nell'ambito delle misure del SIAN recate dall'articolo 43, comma 1, del decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 settembre 2020, n. 120, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri, in particolare, l'articolo 3, comma 3, del predetto decreto, ai sensi del quale le denominazioni «Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» e «Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» sostituiscono, a ogni effetto e ovunque presenti, le denominazioni «Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali» e «Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali»;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, che adotta il regolamento recante la riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste a norma dell'articolo 1, comma 2, del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste 31 gennaio 2024, registrato dalla Corte dei conti il 23 febbraio 2024 al n. 288, recante individuazione degli uffici dirigenziali non generali del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178;

Vista la direttiva del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste prot. n. 38839 del 29 gennaio 2025, registrata alla Corte dei conti al n. 193 in data 16 febbraio 2025, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2025, e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la direttiva del Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica prot. n. 99324 del 4 marzo 2025, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 195 in data 4 marzo 2025, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno



2025», rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 178/2023;

Vista la direttiva del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare prot. n. 112479 dell'11 marzo 2025, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste al n. 228 in data 16 marzo 2025, con la quale sono stati assegnati, ai titolari degli uffici dirigenziali di livello non generale della direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, gli obiettivi e le risorse umane e finanziarie, in coerenza con le priorità politiche individuate nella direttiva del Ministro, nonché dalla direttiva dipartimentale, sopra citate;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 21 dicembre 2023, registrato dal Ministero dell'economia e delle finanze in data 10 gennaio 2024 con n. 10 e presso la Corte dei conti in data 16 gennaio 2024 reg. 68, concernente il conferimento, a decorrere dalla data del decreto e per il periodo di tre anni, dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 19, commi 3 e 6, del decreto legislativo n. 165 del 2001, al dott. Marco Lupo, dirigente di prima fascia appartenente ai ruoli del medesimo Ministero, estraneo all'amministrazione, fermo restando il disposto dell'art. 19, comma 8, del citato decreto legislativo;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'articolo 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, e dalla Corte dei conti al n. 337 in data 7 marzo 2024;

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato alla Corte dei conti al n. 999 in data 4 giugno 2024, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'ufficio PQA I della direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della direzione;

Visto il decreto dell'8 ottobre 1996, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 262 dell'8 novembre 1996, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Garda» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il regolamento di esecuzione 2024/2615 della Commissione UE del 30 settembre 2024, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea serie L del 7 ottobre 2024, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della denominazione di origine protetta dei vini «Garda»;

Esaminata la documentata domanda presentata dal Consorzio Garda D.O.C. per il tramite della Regione Veneto (acquisita al prot. ingresso n. 0666811 del 30 dicembre 2022) e della Regione Lombardia (acquisita al prot. ingresso n. 0663571 del 28 dicembre 2022) e del-

la successiva nota integrativa acquisita al prot. ingresso n. 0018042 del 16 gennaio 2025 intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Garda», nel rispetto della procedura di cui al sopra citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021;

Considerato che il Consorzio Garda D.O.C. è riconosciuto ai sensi dell'articolo 41, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238 ed è incaricato di svolgere le funzioni previste dall'articolo 41, commi 1 e 4, della predetta legge per la denominazione di origine controllata dei vini «Garda»;

Ritenuto che la modifica del disciplinare di produzione, di cui è richiesta l'approvazione con la sopra citata domanda, è considerata una modifica ordinaria di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143, in quanto non rientra tra i casi previsti dal paragrafo 3 del medesimo articolo, e comporta una modifica del documento unico;

Considerato che, in ottemperanza al disposto dell'articolo 4 del regolamento delegato (UE) 2025/27, la sopra citata domanda di approvazione di una modifica ordinaria è stata esaminata nell'ambito della procedura nazionale prevista dall'articolo 13 del decreto ministeriale 6 dicembre 2021 e, in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Veneto;

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Lombardia;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 15 luglio 2025, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della D.O.C. dei vini «Garda»;

la suddetta proposta di modifica del disciplinare è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 184 del 9 agosto 2025, a fini di opposizione a livello nazionale ai sensi dell'articolo 4, paragrafo 2, primo periodo del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'articolo 13, comma 6, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

Vista la nota del Consorzio Garda D.O.C. del 1° settembre 2025 (prot. n. 404886), con cui si chiede di riportare il titolo alcolometrico minimo naturale delle uve per la DOP «Garda» Garganega da 9,00% vol. a 8,50% vol., come originariamente proposto, e informato il Presidente del Comitato nazionale vini DOP e IGP;

Vista la nota del 15 settembre 2025 del Consorzio Garda D.O.C., acquisita al prot. Ingresso n. 455557 del 16 settembre 2025, concernente la richiesta per rendere applicabili le disposizioni di cui alla proposta di modifica del disciplinare di produzione pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 184 del 9 agosto 2025, dalla campagna vitivinicola 2025/2026;

Viste le note del 19 settembre 2025 (prot. n. 467971 del 19 settembre 2025) e del 23 settembre 2025 (prot. n. 483280 del 24 settembre 2025), rispettivamente della Regione Veneto e della Regione Lombardia, con le quali si dichiara di concordare con la richiesta del Consorzio di



rendere applicabili le disposizioni di cui alle modifiche inserite nel disciplinare di produzione della D.O.C. «Garda» dalla campagna vitivinicola 2025/2026;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della suddetta procedura nazionale, risultano soddisfatti i requisiti del regolamento (UE) 2024/1143 e delle disposizioni adottate in virtù dello stesso;

Ritenuto pertanto, di dover approvare la modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Garda», che comporta una modifica del documento unico, richiesta con la sopra citata domanda, conformemente all'articolo 4, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e all'articolo 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

Ritenuto di dover aggiornare l'elenco dei codici previsto dall'articolo 7, comma 3, del decreto ministeriale 25 febbraio 2022, sopra richiamato, in relazione alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Garda» approvata con il presente decreto;

Ritenuto altresì, di dover procedere, ai sensi dell'articolo 4, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'articolo 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, alla pubblicazione del presente decreto di approvazione, contenente il disciplinare di produzione consolidato modificato ed il relativo documento unico consolidato modificato, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, nonché di dover procedere, entro un mese dalla data di pubblicazione del presente decreto di approvazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, alla comunicazione dell'approvazione della modifica ordinaria in questione alla Commissione europea, tramite il sistema digitale di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143, in conformità a quanto disposto dall'articolo 5 del regolamento delegato (UE) 2025/27, dall'articolo 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dall'articolo 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

Decreta:

Art. 1.

Approvazione modifica ordinaria

1. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Garda», così come da ultimo aggiornato con regolamento di esecuzione 2024/2615 della Commissione UE del 30 settembre 2024 richiamato in premessa, è modificato come risulta dal testo allegato al presente decreto.

2. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Garda», consolidato con la modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo, ed il relativo documento unico consolidato modificato figurano, rispettivamente, negli allegati A e B al presente decreto.

Art. 2.

Entrata in vigore ed applicazione nel territorio nazionale

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana.

2. In conformità all'articolo 4, paragrafo 5, secondo periodo del regolamento delegato (UE) 2025/27, la modifica ordinaria di cui all'articolo 1, comma 1, del presente decreto si applica nel territorio nazionale dalla campagna vitivinicola 2025/2026.

3. Inoltre, è fatto salvo lo smaltimento nei riguardi delle giacenze di vino atte a produrre la D.O.C. «Garda», provenienti dalle campagne vitivinicole 2024 e precedenti, a condizione che le relative partite siano in possesso dei requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione così come da ultimo modificato con il regolamento di esecuzione 2024/2615 della Commissione UE del 30 settembre 2024 richiamato in premessa, per le relative tipologie, e che ne sia verificata la rispondenza da parte del competente organismo di controllo.

Art. 3.

Comunicazione alla Commissione europea ed applicazione nel territorio dell'Unione

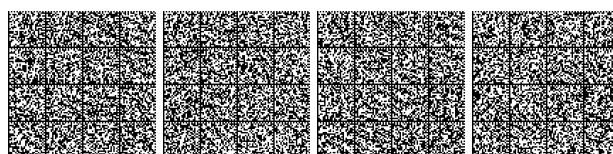
1. Ai sensi dell'articolo 5 del regolamento delegato (UE) 2025/27, dell'articolo 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dell'articolo 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, richiamati nelle premesse, entro un mese dalla data di pubblicazione del presente decreto nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, l'approvazione della modifica ordinaria di cui all'articolo 1 del presente decreto è comunicata alla Commissione europea tramite il sistema digitale di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143.

2. In conformità all'articolo 5, paragrafo 9, del regolamento delegato (UE) 2025/27, la modifica ordinaria di cui all'articolo 1, comma 1, del presente decreto si applica nel territorio dell'Unione a decorrere dalla data in cui la comunicazione di approvazione della modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo ed il documento unico consolidato modificato sono pubblicati dalla Commissione europea nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea, Serie C, ai sensi dell'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27.

Art. 4.

Aggiornamento codici SIAN

1. L'elenco dei codici previsto dall'articolo 7, comma 3, del decreto ministeriale 25 febbraio 2022, richiamato nelle premesse, è aggiornato in relazione alla modifica del disciplinare di cui al comma 1 del presente articolo.



Art. 5.

Pubblicazione

1. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Garda» consolidato con la modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo è pubblicato nella sezione «Qualità» - «Vini DOP e IGP» del sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste <https://www.politiche-agricole.it>

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 24 settembre 2025

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «GARDA»

Art. 1.

Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata «Garda» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- bianco;
- bianco spumante (categoria Vino spumante e Vino spumante di qualità);
- bianco frizzante;
- bianco passito (categoria Vino);
- rosso;
- rosso passito (categoria Vino);
- rosato o rosé spumante (categoria Vino spumante e Vino spumante di qualità);
- rosato o rosé frizzante;
- Garganega;
- Garganega frizzante anche con la specificazione bi-varietale in combinazione con Chardonnay e Pinot grigio o Pinot grigio rosato o Pinot grigio ramato;
- Garganega spumante (categoria Vino spumante e Vino spumante di qualità);
- Pinot bianco;
- Pinot grigio o Pinot grigio rosato o Pinot grigio ramato;
- Pinot grigio o Pinot grigio rosato o Pinot grigio ramato frizzante anche con la specificazione bi-varietale in combinazione con Garganega e Chardonnay;
- Pinot grigio o Pinot grigio rosato o Pinot grigio ramato spumante (categoria Vino spumante e Vino spumante di qualità) Chardonnay;
- Chardonnay frizzante anche con la specificazione bi-varietale in combinazione con Garganega e Pinot grigio;
- Chardonnay spumante (categoria Vino spumante e Vino spumante di qualità);
- Müller Thurgau;
- Müller Thurgau frizzante;
- Müller Thurgau spumante (categoria Vino spumante e Vino spumante di qualità);
- Riesling;
- Sauvignon;

Cortese;

Cabernet;

Cabernet Sauvignon;

Merlot;

Corvina Corvina rosato o rosé frizzante;

Corvina rosato o rosé spumante (categoria Vino spumante e vino spumante di qualità);

Pinot nero;

Marzemino;

Rebo.

2. La denominazione di origine controllata «Garda» è altresì riservata ai vini designati con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo quali: Garganega, Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Müller Thurgau, Riesling, Sauvignon, Cortese, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvina, Pinot nero e Marzemino nelle loro combinazioni, ad eccezione del Pinot grigio che può essere vinificato in bianco e in rosato, così come regolamentata all'articolo 5.

Art. 2.

Base ampelografica

1. La denominazione di origine controllata «Garda», con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

Garganega;

Pinot bianco;

Pinot grigio;

Chardonnay;

Riesling (Riesling Italico e/o Riesling Renano);

Cortese;

Sauvignon;

Müller Thurgau;

Cabernet (Cabernet Sauvignon e/o Cabernet franc e/o Carmenère);

Cabernet Sauvignon;

Merlot;

Pinot nero;

Marzemino;

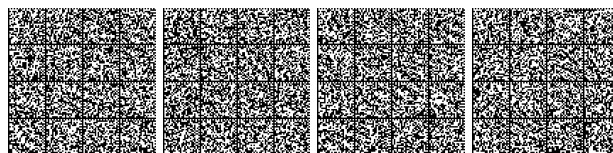
Corvina;

Rebo;

è riservata ai vini ottenuti in ambito aziendale dalle uve dei vigneti costituiti per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni. Possono concorrere alla produzione di detti vini inoltre, le uve provenienti da altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia e nella provincia di Verona, fino a un massimo del 15%.

2. I vini a denominazione di origine controllata «Garda» bianco (anche in versione spumante, frizzante e passito) sono ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Garganega e/o Trebbiano (Trebbiano di Soave e/o Trebbiano Toscano) e/o Chardonnay e/o Pinot grigio e/o Cortese (Bianca Fernanda) e/o Tocai friulano, da soli o congiuntamente per almeno il 50%. Per la rimanente parte possono concorrere le uve provenienti dai vitigni a bacca bianca non aromatici e/o bacca nera vinificati in bianco, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia e nella provincia di Verona.

3. I vini a denominazione di origine controllata «Garda», rosso e rosato o rosé sono ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Corvina e/o Corvinone e/o Merlot e/o Cabernet sauvignon e/o Cabernet franc e/o Carmenère e/o Pinot nero, da soli o congiuntamente per almeno il 50%. Per la rimanente parte possono concorrere alla produzione di detti vini le uve provenienti dai vitigni a bacca nera non aromatici e a bacca bianca non aromatici, quest'ultimi fino ad un massimo del 15%, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia e nella provincia di Verona.



Art. 3.
Zona di produzione

1. La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Garda» è così delimitata:

Provincia di Verona, comprende l'intero territorio dei Comuni di: Bardolino, Castelnuovo del Garda, Cazzano di Tramigna, Garda, Illasi, Lazise, Mezzane, Montecchia di Crosara, Roncà, Sant'Ambrogio Valpolicella, S. Giovanni Ilarione, San Pietro in Cariano, Tregnago, e in parte il territorio dei Comuni di: Affi, Badia, Calavena, Brentino Belluno, Bussolengo, Caldiero, Caprino Veronese, Cerro, Cavaion, Colognola ai Colli, Costermano, Dolcè, Fumane, Grezzana, Lavagno, Marano, Monteforte d'Alpone, Negrar, Pastrengo, Pescantina, Peschiera, Rivoli, San Bonifacio, San Martino B.A., San Mauro di Saline, Soave, Sommacampagna, Sona, Torri dei Benaco, Valeggio sul Mincio, Verona, Vestenanuova, Villafranca. Tale zona è così delimitata: partendo da sud del Lago di Garda al confine del Comune di Peschiera con la Provincia di Brescia la delimitazione segue verso sud detto confine sino a raggiungere quello della Provincia di Mantova segue quindi verso est sino alta congiunzione del fiume Mincio. Segue verso sud il corso del Mincio sino a incontrare il ponte che lo attraversa e che abbandona per un breve tratto perseguire il confine di provincia sino a rincontrare il fiume Mincio che discende sino alla località Burino. Piega, quindi, verso sud ovest e poi a sud sempre seguendo il limite di provincia in destra Mincio sino ad congiungersi a quota 63 con il Mincio che risale fino al ponte Visconteo di Borghetto. Attraversa il ponte Visconteo verso Valeggio e quindi segue il canale Prevaldesca sino alla carreggiabile che porta a Ca' Buse. Segue quindi verso nord la strada comunale sino ad arrivare all'abitato di Valeggio. Prosegue verso est immettendosi sulla strada provinciale di Villafranca-Valeggio che segue fino a incrociare la strada comunale toccando Grottarole, C. Nuova Pigno e Ca' Delta, quindi prosegue seguendo verso nord la strada passando per Colombare e Pozzo Moretto sino a raggiungere la strada comunale per Villafranca che segue per breve tratto sino a incontrare il canale del consorzio di bonifica Alto Veronese che segue verso nord est sino all'abitato di Sommacampagna. Prosegue quindi verso nord sulla strada per Bussolengo superando l'autostrada Serenissima e la ferrovia Milano Venezia sino a raggiungere il confine del Comune di Bussolengo presso la località Civile. Prosegue lungo il confine comunale di Bussolengo verso nord fino a incontrare l'autostrada del Brennero. Segue per breve tratto la strada per Bussolengo per immettersi sulla strada comunale dei Cristo che segue sino a incontrare la strada provinciale Verona lago nei pressi di quota 135. Segue per breve tratto verso est la strada Verona lago e poi la strada interna di Bussolengo sino al ponte sul canale dell'Enel che attraversa immettendosi sulla strada per Poi e la Sega sino a raggiungere il fiume Adige che risale verso nord sino alla frazione di Volargne in prossimità delle Fornaci Tosadori. La delimitazione scende quindi verso sud seguendo la carrareccia che dalle ex Fornaci porta a congiungersi con la statale n. 12 passa la località Paganella che segue verso sud sino a incontrare la stazione ferroviaria di Domegliara e inserendosi sulla linea ferroviaria del Brennero che segue sino alla stazione ferroviaria di Parona, imbecca quindi la statale 12 sino a incontrare la strada che porta a Quinzano che segue sino all'abitato, imbecca quindi la strada che passando dalla località S. Giuliano e il cimitero di Avesa arriva alla strada comunale per Avesa che risale per breve tratto sino a incontrare la carrareccia che verso est raggiunge S. Mattia e verso nord quota 283 piega quindi verso sud seguendo la strada delle Torricelle sino ad arrivare a Castel S. Felice da dove per il sentiero che porta a Villa Policanta scende sino alla strada della Valpantena in prossimità di villa Beatrice. Da Villa Beatrice la delimitazione scende verso sud lungo la strada provinciale della Valpantena sino a incontrare la carrareccia che verso est passando per Ca' dell'Olmo e Bongiovanna, giunge a Villa Cometti per scendere quindi a sud per Corte Paroncini e giungere sulla strada per Montorio che scende toccando Morin e Olmo sino all'abitato di Montorio dove prosegue per la strada per S. Martino B.A. sino alla località Spinetta e poi lungo il fiume Fibbio sino all'abitato di S. Martino per seguire quindi verso est la statale n. 11 sino a toccare la località S. Pietro al km 48 e piegare quindi verso sud per la strada di Caldiero e quindi con quella che delimita a sud in monte Rocca per risalire quindi sino alla strada per terme e da queste ritornare sulla statale 11 che segue sempre verso est sino al ponte sul torrente Alpone del quale segue risalendo il corso sino a incontrare autostrada Serenissima che ne delimita sud est il comprensorio, sino a incontrare il confine della Provincia di Vicenza. La delimitazione sale quindi verso nord lungo il confine dei Vicentini incontrando, dopo il territorio dei Comune

di Monteforte, quello di Montecchia, Roncà, S. Giovanni Ilarione e quello di Vestenanuova sino alla località Bacchi, dove piegando a ovest per strada comunale, tocca le località Alberomatto e Siveri sino all'abitato di Vestenanuova e quindi Vestenavechia e Castelvero, attraversa il confine del Comune di Badia Calavana e prosegue sino al centro abitato toccando le località Costalunga Rosati e Nicolai, sale per breve tratto sino alla località Fornai e discende quindi verso sud ovest per la strada comunale toccando la località Riva, Tessari, Antonelli, Mastini, Canovi e Bettola alla congiunzione tra i Comuni di Tregnago e S. Mauro di Saline. Dalla località Bettola il limite scende per breve tratto a sud lungo il confine tra i Comuni di Tregnago e S. Mauro di Saline sino a incontrare il vaio dell'Obbligo che segue sino alla congiunzione del progno di Mezzane che discende per breve tratto sino all'imbocco del vaio di Tretto verso ovest che risale sino a Chiesa sopra Moruri dove si immette sulla strada che passa per Casette, Rocollo e la Costa si interseca con il vaio Bruscarà che risale sino a incontrare il confine del Comune di Grezzana, che segue e piegando verso nord sino al vaio Orsaro che risale sino sull'abitato di Azzago a quota 621. Di qui prosegue per la strada che porta a Rosaro e Praole passando per Nalini, Cabalai per i Vai e per i Busoni, prosegue per breve tratto la strada comunale sino al vaio Sannava che segue sino al progno Valpantena e Osate per veto Salzone sino alla località S. Benedetto, scende quindi verso sud per la strada per Vigo Salvalaio, segue la curva di livello di quota 500 intorno a monte Tondo passando per le località Righi, Montecchio, la Bassa ove imbecca verso nord la strada comunale sino a La Fratta, sale toccando Sottosengia a ovest di casa Antolini, attraverso il progno Castello risalendo sempre per Colombare e [a Conca, quota 580 e Case Prael, piega a ovest lungo la strada per Mazzano ove incontra la strada comunale per Fane che da questa località con andamento tortuoso segue sino alla contrada Menola e poi il vaio dei Canale che attraversa fino a Molino Monier e per il vaioi Prà il Molino da Prà. Da questa località il confine prosegue sulla strada che verso ovest porta alla località S. Cristina da dove prosegue verso sud ovest passando per la Ca' Fava, Ca' Nonni, Vaialta di Sopra, Vaialta di Sotto e Tomei sino alla frazione di S. Rocco, risale verso nord lungo la strada comunale sino al tornante in prossimità di monte Per e ridiscendere verso ovest per Ca' Camporai e Molino Gardane ove incontra il confine comunale di Marano che segue sino al progno di Fumane che discende per breve tratto sino a Ca' Pangoni dove risalendo l'omonimo vaio e passando per monte Cartello (quota 676) a nord di Cavallo raggiunge Stravalle e Ca' Torre sino al confine di S. Ambrogio. Da qui la delimitazione passa a nord di M. Pugna (quota 740) Casa Campogiano di sotto, tocca quota 534, passa sopra i caseggiati di Monte e raggiunge casa Fontana e finisce sullo strapiombo sull'Adige di fronte a monte Rocco ove incontra il limite del Comune di Dolcè e sotto la strada statale n. 12. la delimitazione della zona prosegue verso nord lungo la statale dell'Abetone e del Brennero passando per Ceraino, la Fomace, Ca' Soman e subito dopo il km 313 imbecca la curva di livello di quota 150 che segue fino a incontrare il confine della Provincia di Trento passando per le località Ca' del Maso, Cava del Prete a monte di Peri e di Ossengo, e seguire quindi il limite di demarcazione di provincia, attraversare l'Adige e risalire lungo il confine tra Brentino Belluno e Avio sino a quota 200 da dove ridiscende sulla destra Adige a sud in Comune di Brentino Belluno sino a incontrare il territorio di Rivoli da dove prosegue sino alla località Canal. Da qui la linea di confine riprende a salire verso nord lungo il confine del Comune di Caprino Veronese sino alla località Pozza Galletto, attraversa il torrente Tasso e raggiunge località Vezzane e Réznon, attraversa il vaio delle Giare e passando a monte di Vilmezzano raggiungendo Casette delle Pozze, Ca' Zerman e le Peagre attraversa il progno dei Lumini e costeggiando il monte Pesina in quota arriva al confine di Costermano. La delimitazione prosegue seguendo quota 500 passando da Roncola e attraversando il vaio Baione raggiunta la strada che da Torri del Benaco porta a S. Zeno di Montagna, seguendo questa strada verso il lago di Garda passando per Albisano giunge a Torri dei Benaco e da qui costeggiando la sponda del lago si ricongiunge alla linea di partenza di Peschiera del Garda al confine con Brescia.

2. Provincia di Mantova, comprende in toto il territorio dei Comuni di:

Monzambano, Ponti sul Mincio, e in parte il territorio dei Comuni di:

Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Solferino e Volta Mantovana.



Tale zona è così delimitata:

il limite di zona, partendo dall'incrocio fra il fiume Mincio con il confine della Provincia di Mantova in località Villa (Ponti sul Mincio) segue verso sud il limite provinciale fino all'intersezione con il canale Virgilio (quota 69); segue il suddetto canale fino alla località Molini della Volta.

Dalla suddetta località il limite piega a ovest lungo la rotabile per Sci Vie, passando per le quote 63 e 66, e quindi lungo la strada che porta a Volta Mantovana seguendola fino a La Fornace da dove segue prima verso sud e poi verso nord ovest la strada che circonda la valle e che passa a sud ovest di Santa Maria Maddalena immettendosi a quota 61 sulla strada Volta Mantovana Cavriana (strada comunale detta Malvasia). Il limite segue ora verso nord ovest la suddetta strada toccando quota 57, passando a nord dell'abitato di Foresto, quota 69, Tezze di Sopra, C. Venti Settembre, Croce Riva Bianca (quota 90) e proseguendo netta stessa direzione fino al ponte sul canale dell'Alto Mantovano (ponte della Castagna Vizza), da dove immettendosi sul canale del Alto Mantovano, risale lo stesso passando per l'abitato di Castiglione delle Stiviere finché a sud di Esenta (quota 117) incontra il confine provinciale. Da tale punto il limite di zona segue, dapprima verso est, poi verso nord e ancora verso est, il limite di provincia fino alla località Villa, punto di partenza.

3. Provincia di Brescia, comprende l'intero territorio dei Comuni di:

Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, S. Felice del Benaco, Puegnago, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze, Moniga del Garda, Soiano del lago, Calvagese della Riviera, Padenghe sul Garda, Bedizzole, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo e Sirmione e parte del territorio comunale di Castenedolo così delimitato: partendo dalla località «Ponte della Lupa» all'estremo orientale della collina, viene delimitato dalla bretella di collegamento SP236, prosegue sulla strada vicinale del Molino della Razzica fino ad incrociare via Matteotti, prosegue a Nord ed incrocia via tenente Olivari che percorre proseguendo su via Volta fino ad incrociare il raccordo autostradale A21 ed incontrando i confini amministrativi del Comune di Castenedolo. Si procede sul tracciato tutelato dal Plis verso Fontana Prandoni e salendo fino alla Palazzina Tabladini. Si prosegue su via S. Angela Merici e si scende lungo il torrente Garza fino ad incontrare via Risorgimento. Si prosegue su via Risorgimento verso Est da Cascina Vitali e si continua sul tratto di strada vicinale di prosecuzione di via Risorgimento che confluisce in via Mameli. Superata via Matteotti si prosegue su via Dante, via Bruno Boni e via Narciso Bronzetti fino a ricongiungersi al punto iniziale «Ponte della Lupa».

Art. 4.

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Garda» devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e dei vigneti esistenti e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. Il sistema d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

2. È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

3. La produzione massima di uva per ettaro di coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Garda» di cui all'art. 1 ed i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi devono essere i seguenti:

Vino	Uva/ha (t)	% vol.
Garganega	18	8,50
Pinot Bianco	13	10,00
Pinot Grigio	15	10,00
Chardonnay	15	10,00
Riesling	12	10,00

Cortese	16	10,00
Sauvignon	12	10,00
Müller-Thurgau	16	10,00
Cabernet	15	10,50
Cabernet Sauvignon	15	10,50
Merlot	15	10,50
Corvina	15	9,50
Pinot Nero	15	10,50
Marzemino	13	10,00
Bianco	18	9,00
Bianco spumante	18	9,00
Bianco frizzante	18	9,00
Rosé frizzante	15	9,00
Rosé spumante	15	9,00
Rosso	15	9,50
Rebo	15	10,50

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione di detti vini devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

4. Per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Garda» bianco passito e rosso passito si dovrà attuare la cernita delle uve in vigneti secondo gli usi tradizionali mettendo a riposo un quantitativo di uve non superiore al 65% della produzione massima ad ettaro. I rimanenti quantitativi di uva fino al raggiungimento del limite massimo previsto potranno essere presi in carico per la produzione dei vini corrispondenti alle tipologie previste all'art. 1.

5. Le Regioni Lombardia e Veneto su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni maggiormente rappresentative e le organizzazioni professionali della regione con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono stabilire limiti, anche temporanei, all'iscrizione delle superfici all'apposito schedario vitivinicolo. Le regioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste.

6. Le Regioni Lombardia e Veneto, sentito il competente Consorzio nonché le organizzazioni maggiormente rappresentative e le organizzazioni professionali della regione, in annate climaticamente sfavorevoli, riducono le rese massime di uva e di vino consentite sino al limite reale dell'annata.

7. Le Regioni Lombardia e Veneto, su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni maggiormente rappresentative e le organizzazioni professionali della regione, prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi possono, per ragioni di mercato, stabilire un limite di uva rivendicabile per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Garda» anche per singola tipologia inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. Le regioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ed al competente organismo di controllo. I rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento delle quote massime consentite, saranno presi in carico per la produzione di vino con o senza indicazione geografica.

8. In annate particolarmente favorevoli, le Regioni Lombardia e Veneto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni maggiormente rappresentative e le organizzazioni professionali della regione prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono aumentare, anche per singole tipologie, sino ad un massimo del 20 per cento la resa massima ad ettaro da destinare a riserva vendemmiale, ai sen-



si della normativa vigente, fermo restando il limite massimo di cui al comma 3, oltre il quale non è consentito ulteriore supero. L'utilizzo dei predetti mosti e dei vini è regolamentato secondo quanto previsto al successivo art. 5.

Le regioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ed al competente organismo di controllo.

Art. 5. *Norme per la vinificazione*

1. Le operazioni di vinificazione delle uve di cui all'articolo 2, ivi comprese le operazioni di appassimento delle uve devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3. Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni possano essere effettuate entro l'intero territorio delle Province di Brescia, Mantova e Verona. Tali operazioni possono altresì essere effettuate anche in cantine aziendali o associate site nei Comuni di Gambellara e Montecchio Maggiore, sempreché alla data di approvazione del presente disciplinare dimostrino al competente Organismo di controllo di aver vinificato le uve provenienti da vigneti idonei a produrre vini di cui alla presente denominazione.

2. Le operazioni di elaborazione dei vini spumante e frizzante, incluse le pratiche enologiche per la presa di spuma, per la stabilizzazione e la dolcificazione nelle tipologie ove ammessa, possono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo delle Regioni Lombardia, Veneto e regioni loro confinanti. Le tipologie frizzante e spumante devono essere elaborate attuando esclusivamente il processo della fermentazione naturale.

3. È consentita nell'elaborazione dei vini di cui all'articolo 1, seguiti dalla specificazione di vitigno, l'aggiunta di mosti o vino dello stesso colore della tipologia bianco, rosso e rosato appartenenti alla medesima denominazione «Garda» anche di annate diverse nel limite massimo del 15% a condizione che il vigneto dal quale provengono le uve del vitigno designato, impiegate nella vinificazione, sia coltivato in purezza varietale o che la presenza delle uve delle varietà complementari non superi complessivamente tale percentuale.

4. La denominazione di origine controllata «Garda» con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo compresi fra quelli di cui all'articolo 1, è consentita a condizione che: il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai vitigni ai quali si vuole fare riferimento; l'indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenuti e in caratteri della stessa dimensione e colore; il quantitativo di uva prodotta per il vitigno presente nella misura minore deve essere comunque superiore al 15% del totale.

5. La resa massima dell'uva in vino finito per le tipologie: Garganega e bianco non deve essere superiore al 75%; Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Müller-Thurgau, Sauvignon, Cortese, Riesling, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Merlot, Marzemino, Pinot nero, Corvina, Rebo, rosso e rosato/rosé, non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa superi le percentuali sopra indicate, ma non oltre l'80%, l'eccedenza non avrà diritto alla predetta denominazione di origine controllata. Se la resa, infine, supera anche l'80% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

6. La resa massima dell'uva in vino finito per la tipologia bianco passito e rosso passito non deve essere superiore al 50%. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

7. L'appassimento delle uve deve avvenire in ambienti idonei e può essere condotto con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento escludendo qualsiasi sistema di deumidificazione operante con l'ausilio del calore.

8. Le uve messe ad appassire per ottenere il vino bianco e rosso passito non possono essere vinificate prima del 15 novembre. Tuttavia qualora si verificassero condizioni climatiche che lo rendano necessario le Regioni Lombardia e Veneto su richiesta documentata del Consorzio di tutela - con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi - possono autorizzare l'inizio delle predette operazioni in data antecedente al 15 novembre. Le uve, al termine dell'appassimento, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 14,00% vol.

9. Le tipologie a denominazione di origine controllata «Garda» bianco e rosso passito, possono essere immesse al consumo solo dopo il 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia.

10. I mosti e i vini ottenuti dai quantitativi di uva eccedente la resa di cui all'articolo 4 sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima del provvedimento regionale.

Art. 6. *Caratteristiche al consumo*

1. I vini a denominazione di origine controllata «Garda» all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

«Garda» Bianco:

colore: giallo paglierino più o meno intenso, tendente talvolta al giallo verdolino;

odore: delicato, fine, con profumi di fiori bianchi e/o frutta a polpa bianca;

sapore: da secco ad abboccato, armonico, pieno, di frutta a polpa bianca talvolta abboccato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Garda» Garganega:

colore: giallo paglierino, talvolta tendente al giallo verdolino;

odore: fine, con sentori di frutta a polpa bianca;

sapore: fresco, armonico, da secco ad abboccato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

«Garda» Pinot Bianco:

colore: giallo paglierino più o meno intenso; -

odore: gradevole, con sentori di frutta a polpa bianca, talvolta anche di erbe aromatiche;

sapore: fresco, sapido, armonico, da secco ad abboccato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

«Garda» Pinot Grigio o Pinot Grigio rosato o Pinot grigio ramato:

colore: giallo paglierino, talvolta ramato o leggermente rosa;

odore: gradevole, fine, con sentori di frutta a polpa bianca;

sapore: fresco, armonico da secco ad abboccato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

«Garda» Chardonnay:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: gradevole, con sentore di fiori bianchi e frutta esotica;

sapore: fresco, sapido, armonico, da secco ad abboccato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

«Garda» Riesling:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: gradevole, fine, con sentori agrumati, talvolta anche di erbe aromatiche;

sapore: fresco, armonico, persistente, da secco ad abboccato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

«Garda» Cortese:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fine, con sentori di frutta a polpa bianca;

sapore: fresco, equilibrato, da secco ad abboccato;



titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

«Garda» Sauvignon:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, leggermente aromatico;
sapore: intenso, sapido, da secco ad abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

«Garda» Müller-Thurgau:
colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: delicato lievemente aromatico, fruttato;
sapore: da secco ad abboccato, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Garda» Bianco Passito:
colore: giallo dorato, più o meno intenso;
odore: intenso, con sentori di frutta bianca essiccata caratteristici del parziale appassimento;
sapore: da secco a dolce, armonico, persistente, talvolta leggermente aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol. di cui almeno svolto 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l.

«Garda» Rosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, con profumi di confettura di frutti rossi;
sapore: armonico, moderatamente acidulo, da secco ad abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

«Garda» Cabernet:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, con profumi di frutti a polpa rossa, talvolta leggermente erbaceo;
sapore: armonico, talvolta leggermente tannico, da secco ad abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

«Garda» Cabernet Sauvignon:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: intenso, con profumi di frutti a polpa rossa, talvolta leggermente speziato con possibili note vegetali;
sapore: armonico, talvolta leggermente tannico, da secco ad abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

«Garda» Merlot:
colore: rosso rubino talvolta intenso;
odore: vinoso, con profumi di confetture di frutti rossi;
sapore: pieno, armonico, da secco ad abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

«Garda» Rebo:
colore: da rosso a rosso rubino, talvolta con riflessi violacei;
odore: fine, caratteristico;
sapore: da secco ad abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

«Garda» Pinot Nero
colore: rosso rubino, talvolta scarico, con possibili tonalità aranciate;
odore: fine, con profumi di piccoli frutti di bosco, talvolta anche speziato;
sapore: secco, armonico e persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

«Garda» Marzemino:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: intenso, con profumi di confetture di frutti rossi, talvolta anche speziato;
sapore: armonico, persistente, da secco ad abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

«Garda» Corvina:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, con profumi di confettura di frutti rossi;
sapore: armonico ed equilibrato, da secco ad abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

«Garda» Rosso Passito:
colore: rosso rubino talvolta con riflessi granati;
odore: intenso, con sentori caratteristici di frutta rossa essiccata talvolta speziato;
sapore: da secco a dolce, piacevole, vellutato, armonico e di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol. di cui svolto almeno 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l.

«Garda» Bianco spumante:
spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino più o meno intenso, talvolta tendente al verdognolo;
odore: fragrante, con sentori fruttati di mela/pera quando è spumantizzato col metodo Charmat;
sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

«Garda» Pinot Grigio o Pinot Grigio rosato o Pinot grigio ramato spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino, talvolta ramato o leggermente rosa;
odore: fine, ampio, persistente;
sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

«Garda» Rosé spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: rosa più o meno intenso;



odore: delicato con sentori talvolta agrumati e di piccoli frutti rossi;

sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

«Garda» Bianco spumante di qualità (metodo classico):

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: bouquet proprio della fermentazione in bottiglia, fine, ampio e persistente;

sapore: da brut nature a extra dry, sapido, di buona struttura, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

«Garda» Pinot Grigio spumante di qualità (metodo classico):

spuma: fine, persistente;

colore: giallo paglierino, talvolta ramato o leggermente rosa;

odore: proprio della fermentazione in bottiglia, fine, ampio, persistente;

sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

«Garda» Rosé spumante di qualità (metodo classico):

spuma: fine e persistente;

colore: rosa più o meno intenso;

odore: bouquet fine, ampio, caratteristico della fermentazione in bottiglia;

sapore: da brut nature a extra dry, sapido, di buona struttura e fresco;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

«Garda» Bianco frizzante:

spuma: fine, evanescente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso, tendente talvolta al giallo verdolino;

odore: fine, con sentori di frutta esotica e talvolta a polpa bianca;

sapore: da secco ad amabile, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol. di cui svolto almeno 10,00% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

«Garda» Garganega frizzante:

spuma: fine, evanescente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso, tendente talvolta al giallo verdolino;

odore: fine, con sentori di frutta esotica;

sapore: da secco ad amabile, armonico, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol. di cui svolto almeno 10,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

«Garda» Garganega spumante:

spuma: fine, persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico, fine;

sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

«Garda» Pinot Grigio o Pinot Grigio rosato o Pinot grigio ramato frizzante:

spuma: fine, evanescente;

colore: giallo paglierino, talvolta ramato o leggermente rosa;

odore: fine, con sentori di fiori bianchi;

sapore: da secco ad amabile, fresco, armonico, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol. di cui svolto almeno 10,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

«Garda» Chardonnay spumante:

spuma: fine, persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico, fine;

sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

«Garda» Chardonnay frizzante:

spuma: fine, evanescente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fine, con sentori di fiori bianchi e frutta a polpa bianca;

sapore: da secco ad amabile, fresco, armonico, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol. di cui svolto almeno 10,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

«Garda» Müller-Thurgau frizzante:

spuma: fine, evanescente;

colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;

odore: fine, lievemente aromatico;

sapore: da secco ad amabile, fresco;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol. di cui svolto almeno 10,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Garda» Müller-Thurgau spumante:

spuma: fine, persistente;

colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;

odore: delicato, lievemente aromatico;

sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Garda» Corvina frizzante rosato o rosé:

spuma: fine, evanescente;

colore: rosa più o meno intenso;

odore: fine, fruttato, caratteristico;

sapore: da secco ad amabile, armonico, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol. di cui svolto almeno 10,00% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

«Garda» Corvina rosé spumante:

spuma: fine, persistente;

colore: da rosa tenue a rosato più o meno intenso;

odore: caratteristico, delicato con sentori fruttati;

sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, aromatico;



titolo alcolometrico volume totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Garda» Rosé frizzante

spuma: fine, evanescente;
colore: rosa più o meno intenso;
odore: fine, con sentori di piccoli frutti rossi;
sapore: da secco ad amabile, armonico, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol. di cui
svolto almeno 10,00% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

2. Per le caratteristiche al consumo delle tipologie derivate bi-varietali, si fa riferimento ai parametri descritti per le tipologie mono-varietali e, in particolare, alla varietà presente in maggiore quantità.

3. In relazione alla conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

4. Nelle tipologie frizzante e spumante prodotte per fermentazione in bottiglia, è possibile la presenza di una velatura. In tal caso è obbligatorio riportare in etichetta la dicitura «rifermentazione in bottiglia».

Art. 7.

Etichettatura e presentazione

1. Alla denominazione di origine controllata «Garda» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi e gli attributi, «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e simili.

2. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1, con l'esclusione delle tipologie spumante e frizzante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

3. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

4. Nell'etichettatura e presentazione del vino «Garda» bianco spumante di cui all'art. 1 è fatto obbligo di omettere il riferimento al colore «bianco». L'uso del termine «millesimato» deve obbligatoriamente essere accompagnato dall'anno di produzione delle uve.

5. Nella designazione dei vini «Garda» può essere utilizzata la menzione «vigna», alle condizioni di cui alla normativa vigente.

6. Per il vino Pinot grigio anche spumante e frizzante, può essere indicato il riferimento al colore rosato o suoi sinonimi (Blush, ramato, ecc).

7. Le tipologie a denominazione di origine controllata «Garda» Spumante bianco metodo classico (Vino spumante di qualità) e a denominazione di origine controllata «Garda» Spumante rosé metodo classico (Vino spumante di qualità), possono essere immesse al consumo con il riferimento in etichetta alla menzione qualificata «Crémant».

Art. 8.

Confezionamento ed imbottigliamento

1. Per il confezionamento dei vini di cui all'art. 1, ad esclusione della tipologia spumante e passito, sono consentiti tutti i contenitori previsti dalla normativa dell'Unione europea e nazionale.

2. Per i vini a denominazione di origine controllata «Garda», ad esclusione della tipologia spumante e passito, è consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro con volumi nominali previsti dalla legge.

3. Le tipologie Garda bianco, rosso e rosato possono essere immesse al consumo anche in fusti della capacità fino a trenta litri.

4. Sono ammesse tutte le chiusure consentite dalle vigenti leggi.

5 Il vino a denominazione di origine controllata «Garda» nelle tipologie spumante deve essere immesso al consumo solo nelle bottiglie di vetro fino a 18 litri.

6. Per la tappatura dei vini spumanti si applicano le norme comunitarie e nazionali che disciplinano la specifica materia. Tuttavia per le bottiglie di capacità fino a litri 0,200 è consentito anche l'uso del tappo a vite.

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica Fattori naturali rilevanti per il legame

Il lago di Garda, o Benàco è il maggiore lago italiano, con una superficie di circa 370 km². Cerniera fra tre regioni, Lombardia (Provincia di Brescia), Veneto (Provincia di Verona) e Trentino-Alto Adige (Provincia di Trento), è posto in parallelo all'Adige, da cui è diviso dal massiccio del monte Baldo. A settentrione si presenta stretto a imbuto mentre a meridione si allarga, circondato da colline. Il lago di Garda fa parte di quell'ampia zona climatica che comprende la Pianura Padana e le prime valli alpine e che denota un clima temperato-continentale, ma che localmente manifesta condizioni notevolmente mitigate dalla massa d'acqua: questo clima può definirsi sub-mediterraneo. Il luogo con le temperature più miti è Malcesine, mentre quello con temperature più rigide e un clima più continentale è Peschiera del Garda. La primavera e l'autunno sono le stagioni più piovose, mentre l'estate è di tipo mediterraneo, quindi asciutta, ma interrotta da intensi temporali, specialmente nel mese di agosto. In inverno le temperature sono meno rigide rispetto alle zone circostanti e le precipitazioni sono piuttosto scarse, mentre le nebbie solo in poche occasioni riescono a invadere il basso lago. Sulle rive non si presentano quasi mai condizioni di gelo, che si verificano solo eccezionalmente: l'ultima è avvenuta nel 1706, in un periodo di freddo generale che gli storici chiamano piccola era glaciale. Il Garda è un lago orientato da nord a sud verso la Pianura Padana, quindi molti venti tipici del Garda sono il risultato di una differenza di condizioni atmosferiche tra basso e alto lago, a causa delle quali si generano venti che scendono dai monti verso la pianura al mattino e che risalgono verso i monti il pomeriggio. La strettoia formata dal bacino lacustre condiziona lo spirare dei venti, molti dei quali sono periodici o perfino giornalieri. Questi prendono nomi dialettali, quindi un singolo vento può avere nomi diversi. Il vento più noto è il Sover (o Saugar, o Soar, o Vént dé Sóra, da «sopra»), in quanto spesso piuttosto teso e in ragione di questo ricercato dagli appassionati di navigazione a vela. È un vento discendente che interessa praticamente tutto il lago, anche se è molto più intenso nell'alto e medio Garda, in quanto dopo Torri del Benaco il lago si allarga facendo perdere forza al vento. Soffia dalle prime ore della notte, ma si rafforza con il sorgere del sole, a causa dell'aumento della temperatura, e spira fino a circa mezzogiorno. Altre brezze di monte sono il Montis (o Montes), che spira dal monte Baldo verso Bardolino e Peschiera, e il Traersù, che scende invece dalle prealpi bresciane verso Moniga e Manerba. Altri venti importanti, in questo caso ascendenti, sono l'Ora, una brezza di valle che spira da sud poco dopo la caduta del Sover fino al tramonto. Interessa specialmente il medio e alto Garda, dove acquista velocità a causa dell'effetto Venturi, dovuto alla conformazione a forma di imbuto del lago e delle montagne circostanti, e l'Ander, che investe tutta la parte inferiore del Garda. Un vento freddo periodico che soffia in genere in primavera o autunno, e dalla durata media di tre giorni, è il Bali: si tratta del vento più violento che colpisce il lago, nasce nelle Alpi ma viene incanalato verso sud dal lago. Tra gli altri venti periodici vi sono il Vinessa (o Vinezza, o Vicentina) che soffia umido e fresco da sud-est. Altri venti periodici ma meno



frequenti sono il Toscano (o Tosca), il Pezzochero, il Gardesana, il Boarno e l'Avreser. Fattori umani rilevanti per il legame

In epoca romana il lago era conosciuto come Benaco, mentre oggi è meglio noto come lago di Garda, toponimo attestato fin dal Medioevo e di origine germanica, derivante da quello dell'omonima cittadina sulla sponda veronese del lago, la quale, insieme a un'altra località celebre del lago, Gardone Riviera, e altre meno conosciute, come Gàrdola, Gardoncino, Gardoni, Guàrdola e Le Garde, testimonia la presenza germanica che va dal VI al VIII secolo, in particolare quella longobarda. Il toponimo Garda, con il quale è chiamato il lago già in alcuni documenti dell'VIII secolo, è l'evoluzione della voce germanica warda, ovvero «luogo di guardia» o «luogo di osservazione». Il toponimo classico del lago, ovvero Benacus lacus (Benaco), è quasi sicuramente di origine celtica, precedente quindi al dominio romano, e dovrebbe derivare da bennacus, confrontabile con l'irlandese bennach, e significherebbe «cornuto», ovvero dai molti promontori. La traduzione «cornuto» viene anche interpretata in riferimento alla penisola di Sirmione. La versione italiana dell'accento tonico rimane fedele all'accentazione latina, quindi va pronunciato con l'accento sulla «a». Gli abitanti del lago, in particolare modo quelli della sponda veronese, pronunciano il nome Benaco con l'accento sulla «e», ovvero Bènacò. Resta oscuro il motivo per cui i nativi delle zone del lago tendono ad utilizzare la versione con l'accento sdrucchiolo del nome. Non si è a conoscenza né di chi abbia introdotto la vite in questo ambiente né quando, ma alcune testimonianze riportano che già nel I secolo il vino gardesano era ben noto e si poteva facilmente trovare nei banchetti degli antichi romani con il nome di Vino Retico. Il Retico fu uno dei vini preferiti dell'imperatore Augusto, per lo meno secondo quello che ci riporta Svetonio, e pure Plinio loda le viti e l'uva retica, affermando che era piuttosto in voga a Roma.

L'integrazione tra Romani e Cenomani, i quali controllavano la zona gardesana, iniziò probabilmente nel 225 a.C., quando vi fu un trattato di alleanza tra Cenomani, Veneti e Romani, anche se l'effettiva romanizzazione del territorio avvenne tra il II e il I secolo a.C., tanto che nell'89 a.C. vennero concessi i diritti già delle città latine per volontà del console romano Gneo Pompeo Strabone e una quarantina di anni dopo fu concessa la cittadinanza romana a Brescia (che comprendeva la sponda occidentale e settentrionale del Benaco) e a Verona (che comprendeva invece la sponda orientale). Un secolo strategico fu il I d.C. in quanto vennero realizzate strade di notevole importanza, come la via Gallica, che collegava Verona con Milano passando da Peschiera (l'antica Arilica), e la via Claudia Augusta, che collegava la pianura con il passo di Resia e quindi i territori più settentrionali, oltre ad alcune strade di minore importanza che collegavano la val d'Adige con la Garda, la via Benacensis (all'altezza di Torri del Benaco) e la Campiona. Furono inoltre istituiti due pagi, ovvero circoscrizioni territoriali rurali: quello dei Benacenses sul bresciano e il pagus dei Claudienses sul veronese. Nel 268 si combatté la battaglia del lago Benaco tra l'esercito dell'Impero romano, comandato dal futuro imperatore Claudio il Gotico, e la federazione germanica degli Alemanni. La schiacciante vittoria ottenuta dai romani permise la definitiva cacciata dall'Italia settentrionale degli Alemanni, a causa delle gravissime perdite che subirono durante la battaglia. Dopo il crollo dell'Impero romano la regione gardesana assistette al passaggio di numerose popolazioni barbariche, ma la prima popolazione germanica che vi si stanziò, dopo una lunga migrazione, fu quella dei Longobardi. Le loro testimonianze sono presenti per lo più lungo le sponde meridionale e orientale, preferite ad altre zone per via dell'importanza strategica: da qui si poteva infatti controllare sia le vie d'acqua del Garda e del Mincio, che la val d'Adige. Durante l'egemonia longobarda vi fu una prima riorganizzazione, oltre che la definitiva cristianizzazione dell'area, iniziata nei secoli precedenti da San Vigilio e San Zeno. Il lago rimase al

confine tra tre potenti ducati longobardi, quelli di Verona, di Trento e di Brescia, e fu al centro di un'importante rete di comunicazioni, sia commerciali sia militari. Per tanto fin dalla Preistoria il territorio gardesano ha conosciuto la presenza dell'uomo e del vino. Sulle colline moreniche del Lago di Garda, è stato ritrovato il più antico aratro costruito dall'uomo che, cinquemila anni prima di Cristo, conosceva la vite selvatica e probabilmente anche il vino. Saranno però gli Etruschi, nel V secolo a.C. ad introdurre nel bresciano la coltivazione della vite «addomesticata» soppiantando quella selvatica.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico con l'interazione del vitigno. Le varietà più intensamente coltivate sono tre per le uve a bacca bianca quali: Garganega, Chardonnay e Pinot grigio e tre per le uve a bacca nera quali: Corvina, Merlot e Cabernet. In particolare per la categoria vino (1) le tipologie bianco e rosso anche con la specificazione di vitigno, presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate e organolettiche tipicamente riconoscibili perché legate alle peculiarità del microclima gardesano che si traducono in odori intensi e prevalentemente floreali e sapori freschi, sapidi e tradizionalmente morbidi. Sempre nella categoria vino, seguito dalla specificazione di vitigno a bacca bianca si rileva che per la Garganega le note sensoriali prevalenti sono legate alla consistenza del sapore, per lo Chardonnay alla complessità olfattiva e per il Pinot grigio alla riconoscibilità varietale. Per le specificazioni di vitigno a bacca nera, si rileva che la Corvina ha note gusto olfattive prevalentemente legate alle spezie dolci, i Cabernet note vegetali e ricchezza di struttura e alcolicità, il Merlot note intense floreali e fruttate che donano eleganza unitamente alla morbidezza. Per la categoria di vino spumante (4) nelle tipologie Garda bianco anche con la specificazione del vitigno Pinot grigio e Garda rosé, ottenuti prevalentemente dall'elaborazione con il metodo Charmat di vini base derivati dalla riclassificazione di altre Doc di territorio e costituite principalmente da uve monovarietalì, si ottengono spumanti fruttati sapidi, di facile beva per loro morbidezza di sapore. Per la categoria di vino spumante di qualità (5) nelle tipologie Garda bianco e Garda rosé, ottenuta prevalentemente dal metodo classico, si utilizzano vini base solitamente vinificati dalla selezione di diversi uvaggi assemblati in cuvée da cui si ottengono prodotti ricchi, complessi, frutto di lunghe maturazioni sui lieviti. Per la categoria di vini frizzanti (8) nelle tipologie Garda bianco anche con la specificazione di alcuni vitigni quali Garganega, Pinot grigio e Chardonnay e Garda rosé, si ottengono vini frizzanti di pronta beva, semplici, fruttati e freschi con caratteristiche organolettiche riconoscibili nella particolarità varietale. Nell'area gardesana i vigneti sono parte integrante ed essenziale del paesaggio e dell'ambiente. La storia ha segnato nei secoli l'evoluzione vitivinicola dettata da generazioni di viticoltori che hanno fruito delle specificità del «terroir» per produrre vini che sono caratterizzati dalla morbidezza dei sapori, frutto del clima «mediterraneo» e dalla sapidità, frutto dell'evoluzione geopedologica dell'areale morenico che circonda il lago di Garda.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

Nell'area gardesana i vigneti sono parte integrante ed essenziale del paesaggio e dell'ambiente di una delle zone a maggior afflusso turistico d'Italia. L'ambiente agricolo vive un proprio delicato, rispettosso e particolare equilibrio con il resto della natura tanto da



trasformarsi in ambiente «turistico», pronto ad accogliere in ogni istante chi si inoltra nella campagna o fra le colline alla ricerca di inaspettate e piacevoli sorprese, lontano dal turismo chiassoso ma vicino alle meraviglie naturali del lago più grande d'Italia e del suo entroterra. La parte settentrionale del lago è situata in una depressione che si insinua all'interno delle Alpi, mentre la parte meridionale occupa un'area limitrofa dell'alta Pianura Padana: si distinguono quindi un tratto vallivo ed uno pedemontano, il primo di forma stretta e allungata, il secondo ampio e semicircolare. Una caratteristica del Garda è la dimensione limitata del bacino idrografico (2290 km²) rispetto alla superficie lacustre: ad una lunghezza di 52 km del lago corrispondono i 95 km del bacino, mentre le rispettive larghezze sono di 16 e 42 km. Lo spartiacque orientale del bacino idrografico benacense presenta una direzione parallela all'asse del lago, mentre quello occidentale ha un andamento più sinuoso. All'interno del bacino i rilievi maggiori sono la cima Presanella (3556 m) e l'Adamello (3554 m), anche se la maggior parte del territorio è compreso tra i 65 ed i 1500 m. Morfologicamente il bacino idrografico del Garda è suddivisibile in quattro aree: la pianura di circa 200 km², la superficie lacustre di circa 370 km², la porzione occidentale di circa 500 km² e quella orientale di circa 1040 km². A sud del lago di Garda, tra Verona, Mantova e Brescia, si sviluppa un grande anfiteatro morenico, ovvero un susseguirsi di cerchie collinari con interposte piccole aree pianeggianti, in alcuni casipalustri, originatisi grazie all'azione di trasporto e di deposito del grande ghiacciaio del Garda. Questi depositi morenici si formarono durante le glaciazioni Günz, Mindel, Riss e Würm: alle due più antiche, la Günz e la Mindel, sono attribuiti depositi morenici molto limitati, mentre alla glaciazione Riss sono attribuite le cerchie moreniche più esterne e alla glaciazione Würm quelle interne. La morfologia delle colline è dolce e dalle linee delicate; dai punti più alti è possibile avere la percezione dei rapporti che legano le colline con le montagne oltre che della forma circolare ad anfiteatro degli andamenti collinari, i quali sembrano abbracciare la parte meridionale del lago. Queste zone, abitate sin dalla preistoria, sono ambienti di grande pregio naturalistico, con vegetazione tipica del clima mediterraneo come l'olivo, la vite, le agavi e altre piante, che crescono rigogliose grazie al microclima creato dal bacino del Garda, che rende l'inverno particolarmente mite. Il livello medio delle acque del Garda, che si trova a 65 metri sopra il livello del mare, subisce variazioni stagionali piuttosto limitate, in particolare se rapportato agli altri grandi laghi prealpini: le oscillazioni massime sono di 1-1,5 metri. La limitatezza di queste variazioni è merito delle dimensioni notevoli dell'invaso rispetto a quelle del bacino imbrifero che lo alimenta. La temperatura media delle sue acque superficiali è di 12 °C, che scende a 8 °C a 100 metri di profondità. La temperatura superficiale dell'acqua è però soggetta a variazioni notevoli nell'arco dell'anno: la temperatura minima a dicembre è di 6 °C mentre quella massima ad agosto è di 27 °C. Uno dei fenomeni caratteristici del lago è quello delle sesse, ovvero un repentino innalzamento del livello del lago, mediamente di 30 cm, collegato a un calo improvviso della pressione atmosferica. Si tratta di un evento che avviene in condizioni di lago calmo, che si manifesta senza preavviso e la cui durata può variare da alcuni minuti fino ad alcune ore, in casi eccezionali anche una giornata intera. Altro fenomeno ricorrente è quello delle correnti, che consiste nel movimento di una massa d'acqua in una direzione diversa rispetto all'acqua che la circonda. In genere sono correnti subacquee, ma possono diventare visibili in superficie tramite una sorta di fiume che scorre sulla superficie del lago dalla colorazione più chiara rispetto a quella delle acque circostanti. Le correnti hanno andamenti e velocità piuttosto varie e si manifestano in luoghi e momenti sempre diversi, anche se i luoghi in cui compaiono più frequentemente sono nelle acque di fronte a Garda, Bardolino, Lazise, tra Gargnano e la punta di San Vigilio, e a settentrione a Malcesine e a Limone. Causa di questo fenomeno sono squilibri di temperatura. Il paesaggio è condizionato dalle caratteristiche litografiche delle rocce, dalle strutture tettoniche e in parte anche dall'azione antropica. L'importanza della struttura tettonica nella modellazione del paesaggio lacustre è parti-

colarmente evidente sulla catena del monte Baldo, la cui dorsale coincide con la culminazione di una piega anticlinale. La depressione del lago, invece, deriva da una piega, più specificatamente da una sinclinale fagliata poi scavata dalle acque correnti e modellata dai ghiacciai. Altre forme sono state definite da processi erosivi fluviali, glaciali e carsici. In particolare l'erosione di tipo fluviale è evidente nella zona settentrionale del bacino, mentre l'erosione glaciale è visibile in tutta la zona: questo processo è reso evidente soprattutto dal grande anfiteatro morenico creato da centinaia di colline a sud del lago, formate da massi giganti, ciottoli, sabbia e limi. L'azione di avanzamento ed arretramento che ha subito nel tempo il ghiacciaio è visibile nell'alternanza di cerchie collinari. I processi carsici sono presenti soprattutto sul monte Baldo, come dimostrano le numerose doline e conche, e questi processi erosivi sono facilitati dai calcari triassici del monte, facilmente fratturabili. Le rocce ed i depositi morenici e fluvioglaciali affioranti nella zona del lago si sono formati in un periodo di circa 200 milioni di anni. Le formazioni più antiche sono del periodo Triassico superiore e, in gran parte, si tratta di Dolomia Principale (spesso dolomie biancastre o rosate). Le dolomie hanno uno spessore di qualche centinaio di metri e danno vita ad una morfologia aspra, che diventa evidente lungo la linea di vetta del monte Baldo (qui costituiscono il nucleo dell'anticlinale) e in un'area piuttosto vasta tra il lago di Garda ed il lago d'Idro. La presenza della dolomia identifica questa come una vasta piattaforma marina: un fondale poco profondo, con, principalmente, sedimenti carbonatici, aventi caratteristiche che sono variate nel tempo da subcotidali, intercotidali e sopracotidali. Le rocce che vanno dal periodo Giurassico a quello Terziario hanno invece dato luogo, tra il lato occidentale e quello orientale del lago, a sedimenti ben diversi: gli studiosi parlano in questo caso di facies veneta e facies lombarda, la prima una piattaforma carbonatica (cioè un ambiente marino di sedimentazione poco profondo e subsidente, con sedimentazione di carbonati), la seconda un bacino (cioè una profonda depressione sottomarina, con sedimentazioni calcarei e calcarei-marnosi ricchi di selce). Le differenze così nette tra le serie stratigrafiche venete e lombarde hanno suscitato sostanzialmente tre ipotesi: una spiega la differenza di facies come conseguenza di una traslazione verso nord (di circa 30 km) della zona veronese, che avrebbe portato a contatto ambienti lontani e diversi. Un'altra ipotesi spiega le differenze in modo diverso: la zona veronese e prealpina veneta (una fascia di circa 80 km) avrebbero fatto parte di un'area sopraelevata (ovvero una piattaforma) rispetto ai due lati, le fosse lombarda e bellunese. In questo caso, però, le differenze tra le due sarebbero state più graduali, senza i passaggi bruschi che si evidenziano, invece, nella regione del lago di Garda. La terza ipotesi cita verosimilmente la presenza di linee di faglia sinsedimentarie che separavano la piattaforma dalle fosse: in tal modo il passaggio tra le due facies sarebbe più brusco, proprio come viene riscontrato dai rilievi eseguiti. Qui vi sono infatti le condizioni climatiche e il terreno adatto per la crescita della vite che è presente in particolare nelle zone meridionali e centrali di entrambe le sponde di cui la più intensamente coltivata in termini di superficie vitata e quella veronese che comprende oltre a Doc Garda ben sette altre denominazioni di origine.

Art. 10.

Riferimenti struttura di controllo

L'organismo delegato, designato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ad effettuare la verifica annuale del rispetto del presente disciplinare di produzione, ai sensi della normativa vigente, è indicato nell'apposito elenco pubblicato sul sito internet del Ministero - sezione Controlli.



DOCUMENTO UNICO**1. Denominazione/denominazioni**

‘Garda’

2. Tipo di indicazione geografica

☒ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata

Italia

4. Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013

1. Vino

4. Vino spumante

5. Vino spumante di qualità

8. Vino frizzante

6. Descrizione del vino o dei vini**Prodotto vitivinicolo**

«Garda» Bianco

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

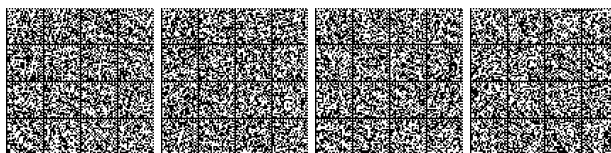
Colore: giallo paglierino più o meno intenso, tendente talvolta al giallo verdolino.

Aroma

Odore: delicato, fine, con profumi di fiori bianchi e/o frutta a polpa bianca.

Sapore

Sapore: da secco ad abboccato, armonico, pieno, di frutta a polpa bianca talvolta abboccato.



Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Garganega

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

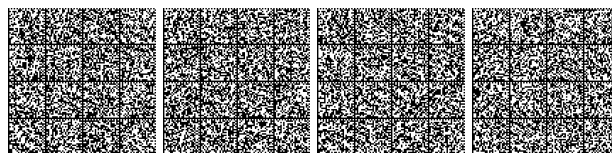
Colore: giallo paglierino, talvolta tendente al giallo verdolino.

Aroma

Odore: fine, con sentori di frutta a polpa bianca.

Sapore

Sapore: fresco, armonico, da secco ad abboccato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Pinot Bianco

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Aroma

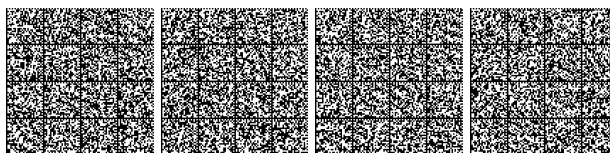
Odore: gradevole, con sentori di frutta a polpa bianca, talvolta anche di erbe aromatiche.

Sapore

Sapore: fresco, sapido, armonico, da secco ad abboccato;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Pinot Grigio o Pinot Grigio rosato o Pinot grigio ramato

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: giallo paglierino, talvolta ramato o leggermente rosa.

Aroma

Odore: gradevole, fine, con sentori di frutta a polpa bianca.

Sapore

Sapore: fresco, armonico da secco ad abboccato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
--	---



Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Chardonnay

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Aroma

Odore: gradevole, con sentore di fiori bianchi e frutta esotica.

Sapore

Sapore: fresco, sapido, armonico, da secco ad abboccato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-



Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Riesling

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Aroma

Odore: gradevole, fine, con sentori agrumati, talvolta anche di erbe aromatiche.

Sapore

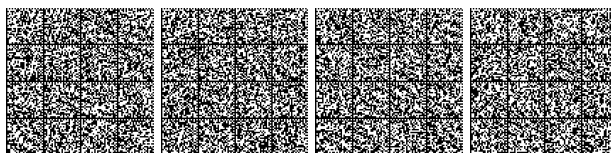
Sapore: fresco, armonico, persistente, da secco ad abboccato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Cortese

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Aroma

Odore: fine, con sentori di frutta a polpa bianca.

Sapore

Sapore: fresco, equilibrato, da secco ad abboccato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Sauvignon

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Aroma

Odore: delicato, leggermente aromatico.

Sapore

Sapore: intenso, sapido, da secco ad abboccato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Müller-Thurgau

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Aroma

Odore: delicato lievemente aromatico, fruttato.

Sapore

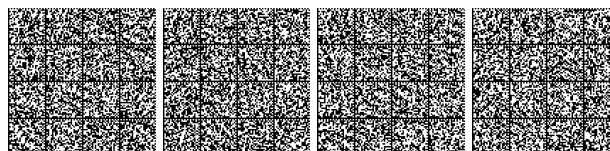
Sapore: da secco ad abboccato, fresco, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Bianco Passito

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: giallo dorato, più o meno intenso.

Aroma

Odore: intenso, con sentori di frutta bianca essiccata caratteristici del parziale appassimento.

Sapore

Sapore: da secco a dolce, armonico, persistente, talvolta leggermente aromatico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	12
Acidità totale minima:	4,5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Rosso

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Aroma

Odore: vinoso, con profumi di confettura di frutti rossi.

Sapore

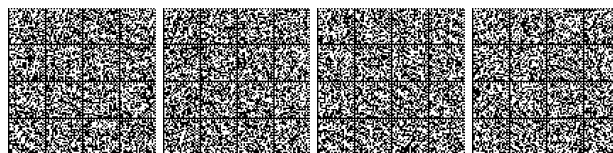
Sapore: armonico, moderatamente acidulo, da secco ad abboccato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Cabernet

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Aroma

Odore: vinoso, con profumi di frutti a polpa rossa, talvolta leggermente erbaceo.

Sapore

Sapore: armonico, talvolta leggermente tannico, da secco ad abboccato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Cabernet Sauvignon

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Aroma

Odore: intenso, con profumi di frutti a polpa rossa, talvolta leggermente speziato con possibili note vegetali.

Sapore

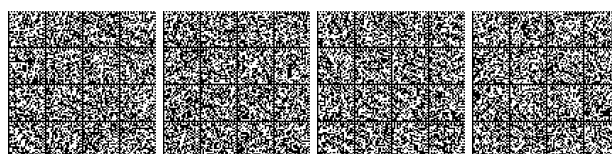
Sapore: armonico, talvolta leggermente tannico, da secco ad abboccato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Merlot

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosso rubino talvolta intenso.

Aroma

Odore: vinoso, con profumi di confetture di frutti rossi.

Sapore

Sapore: pieno, armonico, da secco ad abboccato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Rebo

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: da rosso a rosso rubino, talvolta con riflessi violacei.

Aroma

Odore: fine, caratteristico.

Sapore

Sapore: da secco ad abboccato, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Pinot Nero

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosso rubino, talvolta scarico, con possibili tonalità aranciate.

Aroma

Odore: fine, con profumi di piccoli frutti di bosco, talvolta anche speziato.

Sapore

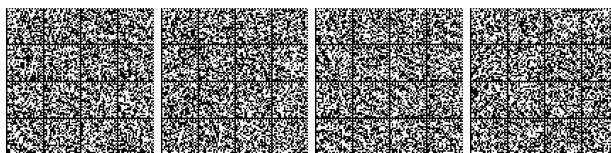
Sapore: secco, armonico e persistente.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Marzemíno

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Aroma

Odore: intenso, con profumi di confetture di frutti rossi, talvolta anche speziato.

Sapore

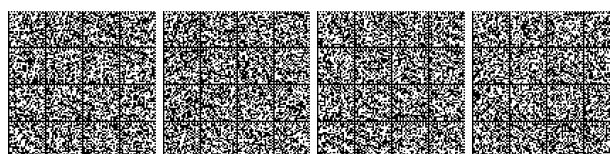
Sapore: armonico, persistente, da secco ad abboccato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Corvina

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Aroma

Odore: delicato, con profumi di confettura di frutti rossi.

Sapore

Sapore: armonico ed equilibrato, da secco ad abboccato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Rosso Passito

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosso rubino talvolta con riflessi granati.

Aroma

Odore: intenso, con sentori caratteristici di frutta rossa essiccata talvolta speziato.

Sapore

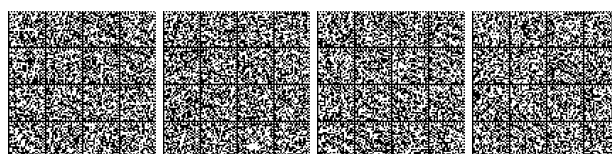
Sapore: da secco a dolce, piacevole, vellutato, armonico e di corpo.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	12
Acidità totale minima:	4,5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Bianco spumante

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Spuma: fine e persistente.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso, talvolta tendente al verdognolo.

Aroma

Odore: fragrante, con sentori fruttati di mela/pera quando è spumantizzato col metodo Charmat.

Sapore

Sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Pinot Grigio o Pinot Grigio rosato o Pinot grigio ramato spumante

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Spuma: fine, persistente.

Colore: giallo paglierino, talvolta ramato o leggermente rosa.

Aroma

Odore: fine, ampio, persistente.

Sapore

Sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Rosé spumante

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Spuma: fine, persistente.

Colore: rosa più o meno intenso.

Aroma

Odore: delicato con sentori talvolta agrumati e di piccoli frutti rossi.

Sapore

Sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Bianco spumante di qualità (metodo classico)

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Spuma: fine e persistente.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso

Aroma

Odore: bouquet proprio della fermentazione in bottiglia, fine, ampio e persistente.

Sapore

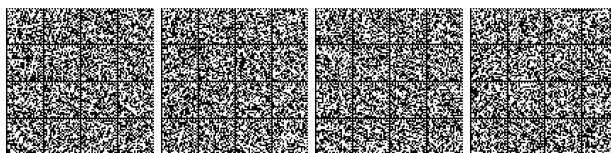
Sapore: da brut nature a extra dry, sapido, di buona struttura, fresco, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Pinot Grigio spumante di qualità (metodo classico)

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Spuma: fine, persistente.

Colore: giallo paglierino, talvolta ramato o leggermente rosa.

Aroma

Odore: proprio della fermentazione in bottiglia, fine, ampio, persistente.

Sapore

Sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Rosé spumante di qualità (metodo classico)

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Spuma: fine e persistente.

Colore: rosa più o meno intenso.

Aroma

Odore: bouquet fine, ampio, caratteristico della fermentazione in bottiglia;

Sapore

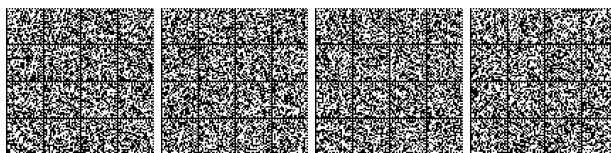
Sapore: da brut nature a extra dry, sapido, di buona struttura e fresco.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Bianco frizzante

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Spuma: fine, evanescente.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso, tendente talvolta al giallo verdolino.

Aroma

Odore: fine, con sentori di frutta esotica e talvolta a polpa bianca.

Sapore

Sapore: da secco ad amabile, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	10
Acidità totale minima:	5,0



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol

Estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Garganega frizzante

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Spuma: fine, evanescente.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso, tendente talvolta al giallo verdolino.

Aroma

Odore: fine, con sentori di frutta esotica.

Sapore

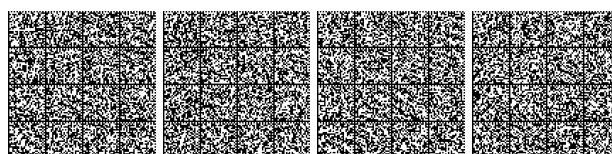
Sapore: da secco ad amabile, armonico, sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	10
Acidità totale minima:	4,5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Garganega spumante

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Spuma: fine, persistente.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Aroma

Odore: caratteristico, fine.

Sapore

Sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Pinot Grigio o Pinot Grigio rosato o Pinot grigio ramato frizzante

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Spuma: fine, evanescente.

Colore: giallo paglierino, talvolta ramato o leggermente rosa.

Aroma

Odore: fine, con sentori di fiori bianchi.

Sapore

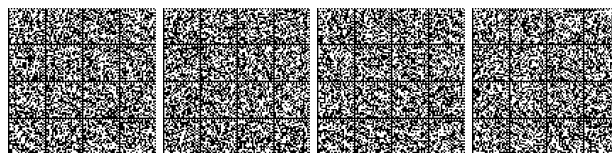
Sapore: da secco ad amabile, fresco, armonico, sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	10
Acidità totale minima:	4,5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Chardonnay spumante

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Spuma: fine, persistente.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Aroma

Odore: caratteristico, fine.

Sapore

Sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Chardonnay frizzante

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Spuma: fine, evanescente.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Aroma

Odore: fine, con sentori di fiori bianchi e frutta a polpa bianca.

Sapore

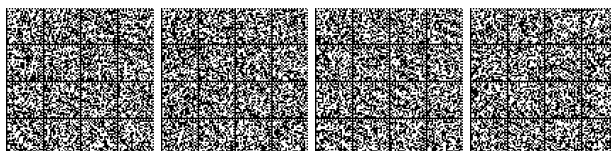
Sapore: da secco ad amabile, fresco, armonico, sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	10
Acidità totale minima:	4,5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Müller-Thurgau frizzante

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Spuma: fine, evanescente.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Aroma

Odore: fine, lievemente aromatico.

Sapore

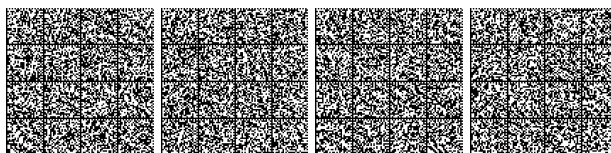
Sapore: da secco ad amabile, fresco.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	10
Acidità totale minima:	4,5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Müller-Thurgau spumante

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Spuma: fine, persistente.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Aroma

Odore: delicato, lievemente aromatico.

Sapore

Sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Corvina frizzante rosato o rosé

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Spuma, fine, evanescente.

Colore: rosa più o meno intenso.

Aroma

Odore: fine, fruttato, caratteristico.

Sapore

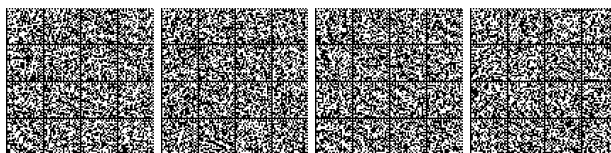
Sapore: da secco ad amabile, armonico, sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	10
Acidità totale minima:	5,0



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Corvina rosé spumante

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Spuma: fine, persistente.

Colore: da rosa tenue a rosato più o meno intenso.

Aroma

Odore: caratteristico, delicato con sentori fruttati.

Sapore

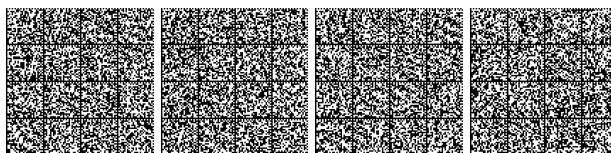
Sapore: da brut nature a demi-sec, fresco, aromatico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volume totale minimo: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Garda» Rosé frizzante

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Spuma: fine, evanescente.

Colore: rosa più o meno intenso.

Aroma

Odore: fine, con sentori di piccoli frutti rossi.

Sapore

Sapore: da secco ad amabile, armonico, sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	10
Acidità totale minima:	5,0



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10.50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. Pratiche di vinificazione

7.1. Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione

-

Non applicabile

7.2. Rese massime

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

«Garda» Garganega, Bianco, Bianco Spumante, Bianco Frizzante

Resa massima:

Resa massima:	18000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

«Garda» Pinot bianco, Marzemino

Resa massima:

Resa massima:	13000
----------------------	-------



Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro
-------------------------------	-------------------------------

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

«Garda» Pinot grigio, Chardonnay, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvina, Pinot nero, Rosé Frizzante, Rosé Spumante, Rosso, Rebo

Resa massima:

Resa massima:	15000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

«Garda» Riesling, Sauvignon

Resa massima:

Resa massima:	12000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

«Garda» Cortese, Müller Thurgau

Resa massima:

Resa massima:	16000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

8. Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti

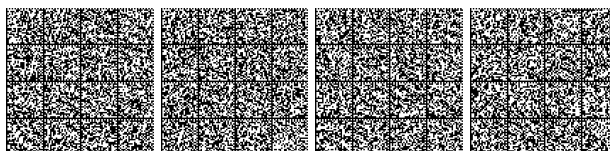
Italia - Maiolina N.

Italia - Syrah N.

Italia - Pinot grigio - Pinot

Italia - Lambrusco Salamino N. - Lambrusco

Italia - Grapariol B.



Italia - Nebbiolo N.

Italia - Trebbiano romagnolo B. - Trebbiano

Italia - Marzemina grossa N.

Italia - Traminer aromatico Rs

Italia - Bellagna B.

Italia - Bussanello B.

Italia - Lambrusco Grasparossa N. - Lambrusco

Italia - Malvasia bianca Lunga B. - Malvasia

Italia - Rossola nera N. - Rossola

Italia - Serbina N.

Italia - Vespolina N.

Italia - Tocai friulano B.

Italia - Erbaluce B.

Italia - Groppello di S. Stefano N. - Groppello

Italia - Casetta N.

Italia - Corvina N.

Italia - Teroldego N.

Italia - Ancellotta N.

Italia - Meunier N.

Italia - Lambrusco Viadanese N. - Lambrusco

Italia - Cortese B. - Bianca Fernanda

Italia - Schiava grigia N. - Schiava

Italia - Corvinone N.

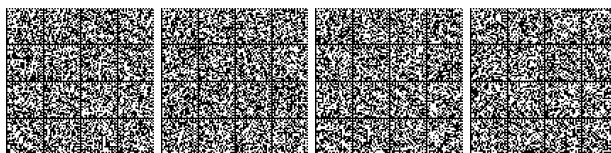
Italia - Bianchetta trevigiana B. - Bianchetta

Italia - Manzoni bianco B. - Incrocio Manzoni 6.0.13 B.

Italia - Lagrein N.

Italia - Schiava gentile N. - Schiava

Italia - Negrara N.



Italia - Moscato giallo B. - Moscato

Italia - Garganega B.

Italia - Barbera N.

Italia - Riesling renano B. - Riesling

Italia - Marzemino N. - Berzemino

Italia - Franconia N.

Italia - Pinot nero N.

Italia - Lambrusco di Sorbara N. - Lambrusco

Italia - Trebbiano toscano B. - Procanico

Italia - Malvasia bianca di Candia B. - Malvasia

Italia - Moscato bianco B. - Moscato

Italia - Rondinella N.

Italia - Sangiovese N.

Italia - Erbammat B.

Italia - Bonarda N.

Italia - Riesling italico B. - Riesling

Italia - Pinot nero N. - Pinot

Italia - Trebbiano di Soave B. - Verdicchio bianco B.

Italia - Moscato di Scanzo N. - Moscato

Italia - Forsellina N.

Italia - Riesling italico B. - Welschriesling

Italia - Molinara N.

Italia - Incrocio Terzi n.1 N.

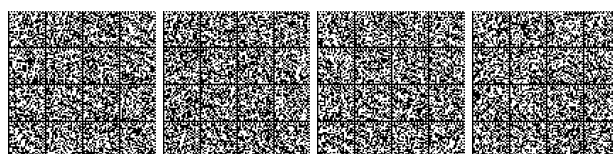
Italia - Petit verdot N

Italia - Invernenga B.

Italia - Schiava N.

Italia - Dindarella N.

Italia - Pignola N.



Italia - Marzemino N.

Italia - Durella B.

Italia - Cabernet franc N. - Cabernet

Italia - Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Italia - Lambrusco Marani N. - Lambrusco

Italia - Müller thurgau B. - Riesling x Sylvaner

Italia - Freisa N.

Italia - Veltliner B.

Italia - Verdesse B.

Italia - Mornasca N.

Italia - Nosiola B.

Italia - Trebbiano toscano B. - Trebbiano

Italia - Merlot N.

Italia - Grappello Ruberti N.

Italia - Timorasso B.

Italia - Dolcetto N.

Italia - Malvasia Istriana B. - Malvasia

Italia - Uva rara N.

Italia - Turchetta N.

Italia - Sauvignon B.

Italia - Sauvignon B. - Sauvignon blanc

Italia - Trebbiano giallo B. - Rossetto

Italia - Kerner B.

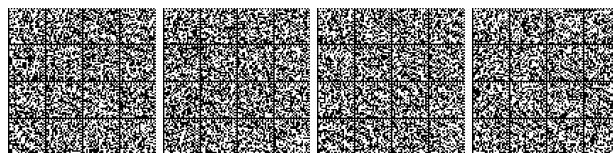
Italia - Spigamonti N.

Italia - Moscato rosa Rs. - Rosen muskateller

Italia - Corbina N.

Italia - Lambrusco a foglia frastagliata N. - Enantio N.

Italia - Lambrusco Maestri N. - Groppello Maestri



Italia - Montepulciano N.

Italia - Manzoni bianco B.

Italia - Fortana N.

Italia - Chardonnay B.

Italia - Raboso veronese N. - Raboso

Italia - Sylvaner verde B.

Italia - Montonico bianco B. - Montonico

Italia - Carmenère N. - Cabernet

Italia - Croatina N.

Italia - Rebo N.

Italia - Trebbiano di Soave B. - Trebbiano

Italia - Verdea B. - Colombana bianca

Italia - Pinot bianco B.

Italia - Pinot bianco B. - Pinot

Italia - Verdea B.

Italia - Cortese B.

Italia - Moradella N.

Italia - Schiava grossa N. - Schiava

Italia - Gropello di Mocasina N. - Gropello

Italia - Gropello gentile N. - Gropello

9. Definizione concisa della zona geografica delimitata

La zona di produzione della DOC Garda si estende sulle zone di produzione delle 10 denominazione storiche delle province di Brescia, Mantova e Verona quali: Riviera del Garda Classico - Valtenesi, San Martino della Battaglia, Garda Colli Mantovani, Lugana, Custoza, Bardolino, Valdadige, Valpolicella, Soave e Lessini-Durello.

In particolar modo per la provincia di Brescia comprende in toto i comuni di: Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, S. Felice del Benaco, Puegnago, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze, Moniga del Garda, Soiano del lago, Cavalgese della Riviera, Padenghe sul Garda, Bedizzole, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo e Sirmione e parte del Comune di Castenedolo.



Per la provincia di Mantova comprende in toto i seguenti comuni: Monzambano e Ponti sul Mincio, mentre comprende in parte i comuni di Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Solferino e Volta Mantovana.

Per la provincia di Verona i comuni interessati con l'intero territorio sono: Bardolino, Castelnuovo del Garda, Cazzano di Tramigna, Garda, Illasi, Lazise, Mezzane, Montecchia di Crosara, Roncà, Sant'Ambrogio Valpolicella, S. Giovanni Ilarione, San Pietro in Cariano, Tregnago. in parte i comuni di Affi, Badia Calavena, Brentino Belluno, Bussolengo, Caldiero, Caprino Veronese, Cerro, Cavaion, Colognola ai Colli, Costermano, Dolcè, Fumane, Grezzana, Lavagno, Marano, Monteforte d'Alpone, Negrar, Pastrengo, Pescantina, Peschiera, Rivoli, San Bonifacio, San Martino B. A., San Mauro di Saline, Soave, Sommacampagna, Sona, Torri del Benaco, Valeggio sul Mincio, Verona, Vestenanova, Villafranca.

10. Legame con la zona geografica

Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

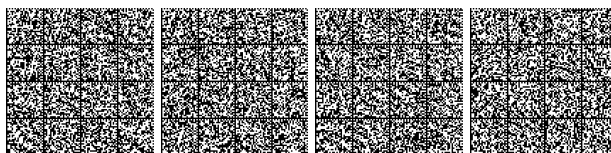
Sintesi del legame

Informazione sulla zona geografica

- Fattori naturali rilevanti per il legame

Il lago di Garda è il maggiore lago italiano, con una superficie di circa 370 km². Cerniera fra tre regioni, Lombardia (provincia di Brescia), Veneto (provincia di Verona) e Trentino-Alto Adige (provincia di Trento), è posto in parallelo all'Adige, da cui è diviso dal massiccio del monte Baldo. A settentrione si presenta stretto a imbuto mentre a meridione si allarga, circondato da colline. Il lago di Garda fa parte di quell'ampia zona climatica che comprende la Pianura Padana e le prime valli alpine e che denota un clima temperato-continentale, ma che localmente manifesta condizioni notevolmente mitigate dalla massa d'acqua: questo clima può definirsi "sub-mediterraneo". La primavera e l'autunno sono le stagioni più piovose, mentre l'estate è di tipo mediterraneo, quindi asciutta, ma interrotta da intensi temporali, specialmente nel mese di agosto. In inverno le temperature sono meno rigide rispetto alle zone circostanti e le precipitazioni sono piuttosto scarse, mentre le nebbie solo in poche occasioni riescono a invadere il basso lago. Sulle rive non si presentano quasi mai condizioni di gelo, che si verificano solo eccezionalmente: l'ultima è avvenuta nel 1706, in un periodo di freddo generale che gli storici chiamano piccola era glaciale.

Il Garda è un lago orientato da nord a sud verso la Pianura Padana, quindi molti venti tipici del Garda sono il risultato di una differenza di condizioni atmosferiche tra basso e alto lago, a causa delle quali si generano venti che scendono dai monti verso la pianura al mattino e che risalgono verso i monti il pomeriggio. La strettoia formata dal bacino lacustre condiziona lo spirare dei venti, molti dei quali sono periodici o perfino giornalieri.



A sud del lago di Garda, tra Verona, Mantova e Brescia, si sviluppa un grande anfiteatro morenico, ovvero un susseguirsi di cerchie collinari con interposte piccole aree pianeggianti, in alcuni casipalustri, originatisi grazie all'azione di trasporto e di deposito del grande ghiacciaio del Garda. Questi depositi morenici si formarono durante le glaciazioni Günz, Mindel, Riss e Würm: alle due più antiche, la Günz e la Mindel, sono attribuiti depositi morenici molto limitati, mentre alla glaciazione Riss sono attribuite le cerchie moreniche più esterne e alla glaciazione Würm quelle interne.

- Fattori storici e umani rilevanti per il legame

Fin dalla Preistoria il territorio gardesano ha conosciuto la presenza dell'uomo e del vino. Sulle colline moreniche del Lago di Garda, è stato ritrovato il più antico aratro costruito dall'uomo che, cinquemila anni prima di Cristo, conosceva la vite selvatica e probabilmente anche il vino.

Possiamo affermare che tutto il territorio di produzione della denominazione di origine protetta "Garda" ha vocazione viticola, in particolare nelle zone meridionali e centrali di entrambe le sponde del lago, di cui quella veneta è la più intensamente produttiva, sia in termini di superficie vitata sia in termini di produzione.

Questo grande areale vitivinicolo è il risultato dell'unione di più tradizioni e specificità che hanno saputo fondersi nel vigente disciplinare di produzione e definire puntualmente gli aspetti tecnico-produttivi quali la base ampelografica, i sistemi d'allevamento e le pratiche di vinificazione in funzione di una produzione esclusivamente di qualità che contempla le diversità geomorfologiche dalle basse ondulazioni moreniche fino all'alta collina terrazzata.

- la base ampelografica dei vigneti è frutto di una lunga selezione operata dall'uomo e più specificatamente nella parte lombarda della denominazione sono maggiormente coltivati il Trebbiano di Lugana, il Merlot ed il Marzemino mentre nella parte veronese la Garganega, il Pinot grigio e la Corvina veronese, invece risultano equamente condivisi lo Chardonnay ed il Cabernet (Cabernet sauvignon , Cabernet franc e Carmenere);

- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura sono volti perseguire la migliore e razionale disposizione delle viti per la gestione delle operazioni colturali in funzione della specificità qualitativa della varietà e della tipologia di produzione enologica che hanno portato alla diffusione nell'areale veronese della pergoleta con sesti di impianto da 3 a 4 m tra le file e da 0,6 a 1 m sulla fila con la totale copertura vegetativa dell'interfilare ed in quello lombardo alla classica spalliera stretta con sesti di impianto da 2,5 m tra le file e 1 m sulla fila;

- le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in tutto il '900 per la vinificazione in bianco ed in rosso dei vini tranquilli, così come tradizionali sono le pratiche relative all'appassimento in pianta o dopo la raccolta delle uve bacca bianca e a bacca nera utilizzate per la vinificazione ed affinamento sia della tipologia passito e sia in parte, per la produzione di vini tranquilli. Di più recente introduzione sono le pratiche di



elaborazione per la produzione dei vini frizzanti e spumanti che si stanno rapidamente diffondendo su tutto l'areale.

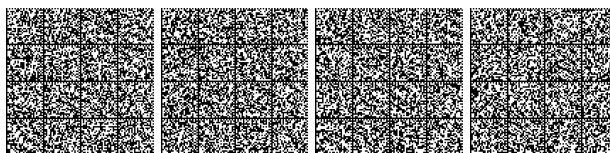
- Legame causale tra la qualità, le caratteristiche del prodotto, l'ambiente geografico con i fattori naturali e umani.

Il Vino "Garda" DOP dal punto di vista analitico ed organolettico ha caratteristiche peculiari, che permettono una individuazione e sua tipicizzazione dell'interazione tra ambiente geografico e il vitigno. Le varietà più utilizzate sono tre per le uve a bacca bianca quali: Garganega, Chardonnay e Pinot Grigio e tre per le uve a bacca nera quali: Corvina, Merlot e Cabernet.

Per la categoria vino (1) le tipologie bianco e rosso, presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate e organolettiche tipicamente riconoscibili perché legate alle peculiarità del microclima gardesano e ai suoli morenici che si traducono in odori intensi e prevalentemente floreali, sapori freschi con una accentuata sapidità e tradizionalmente con un palato morbido.

In particolare, nella categoria vino (1) seguito dalla specificazione di vitigno a bacca bianca per le tre tipologie più prodotte, si rilevano per la Garganega, note sensoriali legate alla consistenza del sapore anche con lunghi affinamenti e le cui con capacità terziarie sono caratterizzate da note sulfuree, soprattutto quando le uve provengono dai suoli di origine vulcanica delle aree più orientali della denominazione, per lo Chardonnay, la cui diffusa coltivazione è prevalente in vigneti rivolti verso il lago su suoli morenici più precoci, le note sensoriali più spiccate sono legate alla corrispondenza olfatto-gustativa che si caratterizza per una spiccata fragranza floreale abbinata ad una spiccata sapidità, per il Pinot Grigio rivela sempre unariconoscibilità varietale, coltivato soprattutto nelle valli più interne delle morene glaciali fino ad altitudini significative che consentono una maturazione più lunga delle uve e una maggiore acidità con note sensoriali legate alla persistenza dei profumi floreali più fini e alla consistenza del sapore, quando vinificato per affinamenti più lunghi si presenta con colorazioni più intense con sfumature rosato/ramate.

In particolare, nella categoria vino (1) seguito dalla specificazione di vitigno a bacca nera per le tre tipologie più prodotte, si rilevano per il Merlot, note sensoriali legate prevalentemente ai sentori floreali e fruttati che donano eleganza e corrispondenza olfatto-gustativa anche con lunghi affinamenti in piccole botti. Il Merlot è coltivato in tutte le aree moreniche collinari del lago con suoli mediamente profondi, una presenza media di scheletro superficiale. Per il Cabernet in particolare Cabernet Sauvignon, la coltivazione è ristretta alle aree collinari più a Sud del lago dove è possibile avere una maggiore fertilità e suoli più profondi. I vini si caratterizzano per una spiccata speziatura olfatto-gustativa, la parte erbacea è poco presente mentre sono intensi i sentori fenolici dal cuoi al cioccolato in particolare quando affinato in piccole botti. Per la Corvina, la diffusa coltivazione si estende dalla riva orientale del lago verso le zone vallive e montane della provincia veronese. Le peculiarità di questa varietà locale sono note e fortemente significative e in questo areale viticolo ha costruito la sua fama mondiale.



Categoria di prodotto vitivinicolo**4. Vino spumante****Sintesi del legame****Informazione sulla zona geografica****• Fattori naturali rilevanti per il legame**

Il lago di Garda è il maggiore lago italiano, con una superficie di circa 370 km². Cerniera fra tre regioni, Lombardia (provincia di Brescia), Veneto (provincia di Verona) e Trentino-Alto Adige (provincia di Trento), è posto in parallelo all'Adige, da cui è diviso dal massiccio del monte Baldo. A settentrione si presenta stretto a imbuto mentre a meridione si allarga, circondato da colline. Il lago di Garda fa parte di quell'ampia zona climatica che comprende la Pianura Padana e le prime valli alpine e che denota un clima temperato-continentale, ma che localmente manifesta condizioni notevolmente mitigate dalla massa d'acqua: questo clima può definirsi "sub-mediterraneo". La primavera e l'autunno sono le stagioni più piovose, mentre l'estate è di tipo mediterraneo, quindi asciutta, ma interrotta da intensi temporali, specialmente nel mese di agosto. In inverno le temperature sono meno rigide rispetto alle zone circostanti e le precipitazioni sono piuttosto scarse, mentre le nebbie solo in poche occasioni riescono a invadere il basso lago. Sulle rive non si presentano quasi mai condizioni di gelo, che si verificano solo eccezionalmente: l'ultima è avvenuta nel 1706, in un periodo di freddo generale che gli storici chiamano piccola era glaciale.

Il Garda è un lago orientato da nord a sud verso la Pianura Padana, quindi molti venti tipici del Garda sono il risultato di una differenza di condizioni atmosferiche tra basso e alto lago, a causa delle quali si generano venti che scendono dai monti verso la pianura al mattino e che risalgono verso i monti il pomeriggio. La strettoia formata dal bacino lacustre condiziona lo spirare dei venti, molti dei quali sono periodici o perfino giornalieri.

A sud del lago di Garda, tra Verona, Mantova e Brescia, si sviluppa un grande anfiteatro morenico, ovvero un susseguirsi di cerchie collinari con interposte piccole aree pianeggianti, in alcuni casipalustri, originatisi grazie all'azione di trasporto e di deposito del grande ghiacciaio del Garda. Questi depositi morenici si formarono durante le glaciazioni Günz, Mindel, Riss e Würm: alle due più antiche, la Günz e la Mindel, sono attribuiti depositi morenici molto limitati, mentre alla glaciazione Riss sono attribuite le cerchie moreniche più esterne e alla glaciazione Würm quelle interne.

• Fattori storici e umani rilevanti per il legame

Fin dalla Preistoria il territorio gardesano ha conosciuto la presenza dell'uomo e del vino. Sulle colline moreniche del Lago di Garda, è stato ritrovato il più antico aratro costruito dall'uomo che, cinquemila anni prima di Cristo, conosceva la vite selvatica e probabilmente anche il vino.

Possiamo affermare che tutto il territorio di produzione della denominazione di origine protetta "Garda" ha vocazione viticola, in particolare nelle zone meridionali e centrali di entrambe le sponde del lago, di cui quella veneta è la più intensamente produttiva, sia in termini di superficie vitata sia in termini di produzione.



Questo grande areale vitivinicolo è il risultato dell'unione di più tradizioni e specificità che hanno saputo fondersi nel vigente disciplinare di produzione e definire puntualmente gli aspetti tecnico-produttivi quali la base ampelografica, i sistemi d'allevamento e le pratiche di vinificazione in funzione di una produzione esclusivamente di qualità che contempla le diversità geomorfologiche dalle basse ondulazioni moreniche fino all'alta collina terrazzata.

- la base ampelografica dei vigneti è frutto di una lunga selezione operata dall'uomo e più specificatamente nella parte lombarda della denominazione sono maggiormente coltivati il Trebbiano di Lugana, il Merlot ed il Marzemino mentre nella parte veronese la Garganega, il Pinot grigio e la Corvina veronese, invece risultano equamente condivisi lo Chardonnay ed il Cabernet (Cabernet sauvignon , Cabernet franc e Carmenere);

- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura sono volti perseguire la migliore e razionale disposizione delle viti per la gestione delle operazioni colturali in funzione della specificità qualitativa della varietà e della tipologia di produzione enologica che hanno portato alla diffusione nell'areale veronese della pergoletta con sesti di impianto da 3 a 4 m tra le file e da 0,6 a 1 m sulla fila con la totale copertura vegetativa dell'interfilare ed in quello lombardo alla classica spalliera stretta con sesti di impianto da 2,5 m tra le file e 1 m sulla fila;

- le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in tutto il '900 per la vinificazione in bianco ed in rosso dei vini tranquilli, così come tradizionali sono le pratiche relative all'appassimento in pianta o dopo la raccolta delle uve bacca bianca e a bacca nera utilizzate per la vinificazione ed affinamento sia della tipologia passito e sia in parte, per la produzione di vini tranquilli. Di più recente introduzione sono le pratiche di elaborazione per la produzione dei vini frizzanti e spumanti che si stanno rapidamente diffondendo su tutto l'areale.

- Legame causale tra la qualità, le caratteristiche del prodotto, l'ambiente geografico con i fattori naturali e umani.

Per la categoria di vino spumante (4) nelle tipologie Garda bianco anche con la specificazione del vitigno "Pinot Grigio" e Garda rosè ottenuti prevalentemente dalla elaborazione con il metodo Charmat di vini base derivati dalla riclassificazione di altre d.o di territorio e costituite principalmente da uve monovarietalì, si ottengono spumanti, fruttati sapidi di facile beva per la loro morbidezza di sapore.

Per la categoria di vino spumante di qualità (5) nelle tipologie Garda bianco e Garda rosè ottenuta prevalentemente dalla elaborazione con il metodo classico si utilizzano vino base solitamente vinificati dalla selezione di diversi uvaggi assemblati in cuvée da cui si ottengono prodotti ricchi e complessi frutto di lunghe maturazioni sui lieviti.



Categoria di prodotto vitivinicolo**5. Vino spumante di qualità****Sintesi del legame****Informazione sulla zona geografica**

- Fattori naturali rilevanti per il legame

Il lago di Garda è il maggiore lago italiano, con una superficie di circa 370 km². Cerniera fra tre regioni, Lombardia (provincia di Brescia), Veneto (provincia di Verona) e Trentino-Alto Adige (provincia di Trento), è posto in parallelo all'Adige, da cui è diviso dal massiccio del monte Baldo. A settentrione si presenta stretto a imbuto mentre a meridione si allarga, circondato da colline. Il lago di Garda fa parte di quell'ampia zona climatica che comprende la Pianura Padana e le prime valli alpine e che denota un clima temperato-continentale, ma che localmente manifesta condizioni notevolmente mitigate dalla massa d'acqua: questo clima può definirsi "sub-mediterraneo". La primavera e l'autunno sono le stagioni più piovose, mentre l'estate è di tipo mediterraneo, quindi asciutta, ma interrotta da intensi temporali, specialmente nel mese di agosto. In inverno le temperature sono meno rigide rispetto alle zone circostanti e le precipitazioni sono piuttosto scarse, mentre le nebbie solo in poche occasioni riescono a invadere il basso lago. Sulle rive non si presentano quasi mai condizioni di gelo, che si verificano solo eccezionalmente: l'ultima è avvenuta nel 1706, in un periodo di freddo generale che gli storici chiamano piccola era glaciale.

Il Garda è un lago orientato da nord a sud verso la Pianura Padana, quindi molti venti tipici del Garda sono il risultato di una differenza di condizioni atmosferiche tra basso e alto lago, a causa delle quali si generano venti che scendono dai monti verso la pianura al mattino e che risalgono verso i monti il pomeriggio. La strettoia formata dal bacino lacustre condiziona lo spirare dei venti, molti dei quali sono periodici o perfino giornalieri.

A sud del lago di Garda, tra Verona, Mantova e Brescia, si sviluppa un grande anfiteatro morenico, ovvero un susseguirsi di cerchie collinari con interposte piccole aree pianeggianti, in alcuni casipalustri, originatisi grazie all'azione di trasporto e di deposito del grande ghiacciaio del Garda. Questi depositi morenici si formarono durante le glaciazioni Günz, Mindel, Riss e Würm: alle due più antiche, la Günz e la Mindel, sono attribuiti depositi morenici molto limitati, mentre alla glaciazione Riss sono attribuite le cerchie moreniche più esterne e alla glaciazione Würm quelle interne.

- Fattori storici e umani rilevanti per il legame

Fin dalla Preistoria il territorio gardesano ha conosciuto la presenza dell'uomo e del vino. Sulle colline moreniche del Lago di Garda, è stato ritrovato il più antico aratro costruito dall'uomo che, cinquemila anni prima di Cristo, conosceva la vite selvatica e probabilmente anche il vino.

Possiamo affermare che tutto il territorio di produzione della denominazione di origine protetta "Garda" ha vocazione viticola, in particolare nelle zone meridionali



e centrali di entrambe le sponde del lago, di cui quella veneta è la più intensamente produttiva, sia in termini di superficie vitata sia in termini di produzione.

Questo grande areale vitivinicolo è il risultato dell'unione di più tradizioni e specificità che hanno saputo fondersi nel vigente disciplinare di produzione e definire puntualmente gli aspetti tecnico-produttivi quali la base ampelografica, i sistemi d'allevamento e le pratiche di vinificazione in funzione di una produzione esclusivamente di qualità che contempla le diversità geomorfologiche dalle basse ondulazioni moreniche fino all'alta collina terrazzata.

- la base ampelografica dei vigneti è frutto di una lunga selezione operata dall'uomo e più specificatamente nella parte lombarda della denominazione sono maggiormente coltivati il Trebbiano di Lugana, il Merlot ed il Marzemino mentre nella parte veronese la Garganega, il Pinot grigio e la Corvina veronese, invece risultano equamente condivisi lo Chardonnay ed il Cabernet (Cabernet sauvignon , Cabernet franc e Carmenere);

- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura sono volti perseguire la migliore e razionale disposizione delle viti per la gestione delle operazioni colturali in funzione della specificità qualitativa della varietà e della tipologia di produzione enologica che hanno portato alla diffusione nell'areale veronese della pergoleta con sesti di impianto da 3 a 4 m tra le file e da 0,6 a 1 m sulla fila con la totale copertura vegetativa dell'interfilare ed in quello lombardo alla classica spalliera stretta con sesti di impianto da 2,5 m tra le file e 1 m sulla fila;

- le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in tutto il '900 per la vinificazione in bianco ed in rosso dei vini tranquilli, così come tradizionali sono le pratiche relative all'appassimento in pianta o dopo la raccolta delle uve bacca bianca e a bacca nera utilizzate per la vinificazione ed affinamento sia della tipologia passito e sia in parte, per la produzione di vini tranquilli. Di più recente introduzione sono le pratiche di elaborazione per la produzione dei vini frizzanti e spumanti che si stanno rapidamente diffondendo su tutto l'areale.

- Legame causale tra la qualità, le caratteristiche del prodotto, l'ambiente geografico con i fattori naturali e umani.

Per la categoria di vino spumante (4) nelle tipologie Garda bianco anche con la specificazione del vitigno "Pinot Grigio" e Garda rosè ottenuti prevalentemente dalla elaborazione con il metodo Charmat di vini base derivati dalla riclassificazione di altre d.o di territorio e costituite principalmente da uve monovarietalì, si ottengono spumanti, fruttati sapidi di facile beva per la loro morbidezza di sapore.

Per la categoria di vino spumante di qualità (5) nelle tipologie Garda bianco e Garda rosè ottenuta prevalentemente dalla elaborazione con il metodo classico si utilizzano vino base solitamente vinificati dalla selezione di diversi uvaggi assemblati in cuvée da cui si ottengono prodotti ricchi e complessi frutto di lunghe maturazioni sui lieviti.



Categoria di prodotto vitivinicolo**8. Vino frizzante****Sintesi del legame****Informazione sulla zona geografica**

- Fattori naturali rilevanti per il legame

Il lago di Garda è il maggiore lago italiano, con una superficie di circa 370 km². Cerniera fra tre regioni, Lombardia (provincia di Brescia), Veneto (provincia di Verona) e Trentino-Alto Adige (provincia di Trento), è posto in parallelo all'Adige, da cui è diviso dal massiccio del monte Baldo. A settentrione si presenta stretto a imbuto mentre a meridione si allarga, circondato da colline. Il lago di Garda fa parte di quell'ampia zona climatica che comprende la Pianura Padana e le prime valli alpine e che denota un clima temperato-continentale, ma che localmente manifesta condizioni notevolmente mitigate dalla massa d'acqua: questo clima può definirsi "sub-mediterraneo". La primavera e l'autunno sono le stagioni più piovose, mentre l'estate è di tipo mediterraneo, quindi asciutta, ma interrotta da intensi temporali, specialmente nel mese di agosto. In inverno le temperature sono meno rigide rispetto alle zone circostanti e le precipitazioni sono piuttosto scarse, mentre le nebbie solo in poche occasioni riescono a invadere il basso lago. Sulle rive non si presentano quasi mai condizioni di gelo, che si verificano solo eccezionalmente: l'ultima è avvenuta nel 1706, in un periodo di freddo generale che gli storici chiamano piccola era glaciale.

Il Garda è un lago orientato da nord a sud verso la Pianura Padana, quindi molti venti tipici del Garda sono il risultato di una differenza di condizioni atmosferiche tra basso e alto lago, a causa delle quali si generano venti che scendono dai monti verso la pianura al mattino e che risalgono verso i monti il pomeriggio. La strettoia formata dal bacino lacustre condiziona lo spirare dei venti, molti dei quali sono periodici o perfino giornalieri.

A sud del lago di Garda, tra Verona, Mantova e Brescia, si sviluppa un grande anfiteatro morenico, ovvero un susseguirsi di cerchie collinari con interposte piccole aree pianeggianti, in alcuni casipalustri, originatisi grazie all'azione di trasporto e di deposito del grande ghiacciaio del Garda. Questi depositi morenici si formarono durante le glaciazioni Günz, Mindel, Riss e Würm: alle due più antiche, la Günz e la Mindel, sono attribuiti depositi morenici molto limitati, mentre alla glaciazione Riss sono attribuite le cerchie moreniche più esterne e alla glaciazione Würm quelle interne.

- Fattori storici e umani rilevanti per il legame

Fin dalla Preistoria il territorio gardesano ha conosciuto la presenza dell'uomo e del vino. Sulle colline moreniche del Lago di Garda, è stato ritrovato il più antico aratro costruito dall'uomo che, cinquemila anni prima di Cristo, conosceva la vite selvatica e probabilmente anche il vino.



Possiamo affermare che tutto il territorio di produzione della denominazione di origine protetta “Garda” ha vocazione viticola, in particolare nelle zone meridionali e centrali di entrambe le sponde del lago, di cui quella veneta è la più intensamente produttiva, sia in termini di superficie vitata sia in termini di produzione.

Questo grande areale vitivinicolo è il risultato dell’unione di più tradizioni e specificità che hanno saputo fondersi nel vigente disciplinare di produzione e definire puntualmente gli aspetti tecnico-produttivi quali la base ampelografica, i sistemi d’allevamento e le pratiche di vinificazione in funzione di una produzione esclusivamente di qualità che contempla le diversità geomorfologiche dalle basse ondulazioni moreniche fino all’alta collina terrazzata.

- la base ampelografica dei vigneti è frutto di una lunga selezione operata dall’uomo e più specificatamente nella parte lombarda della denominazione sono maggiormente coltivati il Trebbiano di Lugana, il Merlot ed il Marzemino mentre nella parte veronese la Garganega, il Pinot grigio e la Corvina veronese, invece risultano equamente condivisi lo Chardonnay ed il Cabernet (Cabernet sauvignon , Cabernet franc e Carmenere);

- le forme di allevamento, i sesti d’impianto e i sistemi di potatura sono volti perseguire la migliore e razionale disposizione delle viti per la gestione delle operazioni colturali in funzione della specificità qualitativa della varietà e della tipologia di produzione enologica che hanno portato alla diffusione nell’areale veronese della pergola con sesti di impianto da 3 a 4 m tra le file e da 0,6 a 1 m sulla fila con la totale copertura vegetativa dell’interfilare ed in quello lombardo alla classica spalliera stretta con sesti di impianto da 2,5 m tra le file e 1 m sulla fila;

- le pratiche relative all’elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in tutto il ‘900 per la vinificazione in bianco ed in rosso dei vini tranquilli, così come tradizionali sono le pratiche relative all’appassimento in pianta o dopo la raccolta delle uve bacca bianca e a bacca nera utilizzate per la vinificazione ed affinamento sia della tipologia passito e sia in parte, per la produzione di vini tranquilli. Di più recente introduzione sono le pratiche di elaborazione per la produzione dei vini frizzanti e spumanti che si stanno rapidamente diffondendo su tutto l’areale.

- Legame causale tra la qualità, le caratteristiche del prodotto, l’ambiente geografico con i fattori naturali e umani.

Per la categoria di vino frizzanti (8) nelle tipologie Garda bianco anche con la specificazione di alcuni vitigni quali Garganega, Pinot Grigio Chardonnay e Garda rosè, si ottengono vini frizzanti di pronta beva semplici, fruttati e freschi con caratteristiche organolettiche riconoscibili nella particolarità varietale.

11. Ulteriori requisiti applicabili

Titolo del requisito / della deroga

Vinificazione



Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

Le operazioni di vinificazione delle uve, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, sono consentite entro l'intero territorio delle province di Brescia, Mantova e Verona. Tali operazioni sono altresì consentite anche in cantine aziendali o associate site nei Comuni di Gambellara e Montecchio Maggiore.

Titolo del requisito / della deroga

Elaborazione dei vini spumanti e frizzanti

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

Le operazioni di elaborazione dei vini spumanti e frizzanti, comprese le pratiche enologiche di presa di spuma, stabilizzazione e dolcificazione ove ammessa, possono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo delle regioni Lombardia, Veneto e loro confinanti.

Titolo del requisito / della deroga

Menzione qualificata "Cremant"

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

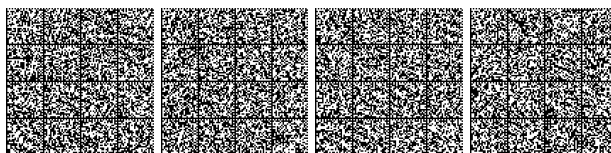
Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Le tipologie di vino «Garda» Spumante metodo classico Bianco e Rosé, possono essere immesse al consumo anche con la menzione qualificata «Crémant» qualora in possesso delle specifiche caratteristiche previste dalla normativa vigente.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23473>



DECRETO 26 settembre 2025.

Approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione della indicazione geografica tipica dei vini «Rubicone».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come da ultimo modificato dal regolamento (UE) 2024/1143;

Visto il regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione, così come da ultimo modificato dal regolamento delegato (UE) 2025/28 della Commissione, del 30 ottobre 2024;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che reca modalità di applicazione del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le registrazioni, le modifiche, le cancellazioni, l'applicazione della protezione, l'etichettatura e la comunicazione delle indicazioni geografiche e delle specialità tradizionali garantite, che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda le indicazioni geografiche nel settore vitivinicolo e che abroga i regolamenti di esecuzione (UE) n. 668/2014 e (UE) 2021/1236;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione, del 17 ottobre 2018, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le

modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli, così come da ultimo modificato dal regolamento di esecuzione (UE) 2025/26;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione, del 12 marzo 2019, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le zone viticole in cui il titolo alcolometrico può essere aumentato, le pratiche enologiche autorizzate e le restrizioni applicabili in materia di produzione e conservazione dei prodotti vitivinicoli, la percentuale minima di alcole per i sottoprodotti e la loro eliminazione, nonché la pubblicazione delle schede dell'OIV, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/935 della Commissione, del 16 aprile 2019, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i metodi di analisi per determinare le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei prodotti vitivinicoli e la notifica delle decisioni degli Stati membri relative all'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale, e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241, recante nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, avente ad oggetto riforma dell'organizzazione del Governo, a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, avente ad oggetto codice dell'amministrazione digitale, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 13 agosto 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 200 del 28 agosto 2012, recante disposizioni nazionali applicative del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della commissione e del decreto legislativo n. 61/2010, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33, avente ad oggetto riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni, così come modificato dal correttivo previsto dal decreto legislativo 25 maggio 2016, n. 97 e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, concernente disciplina organica della coltivazione della vite e della



produzione e del commercio del vino, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 83 dell'8 aprile 2022, avente ad oggetto disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016, concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 25 febbraio 2022, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 192 del 18 agosto 2022, concernente disposizioni applicative della legge 12 dicembre 2016, n. 238: schedario viticolo, idoneità tecnico-produttiva dei vigneti e rivendicazione annuale delle produzioni, nell'ambito delle misure del SIAN recate dall'art. 43, comma 1, del decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 settembre 2020, n. 120, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri, in particolare, l'art. 3, comma 3, del predetto decreto, ai sensi del quale le denominazioni «Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» e «Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» sostituiscono, a ogni effetto e ovunque presenti, le denominazioni «Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali» e «Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali»;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, che adotta il regolamento recante la riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste a norma dell'art. 1, comma 2, del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste 31 gennaio 2024, registrato dalla Corte dei conti il 23 febbraio 2024 al n. 288, recante individuazione degli uffici dirigenziali non generali del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178;

Vista la direttiva del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste prot. n. 38839 del 29 gennaio 2025, registrata alla Corte dei conti al n. 193 in data 16 febbraio 2025, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2025, e successive modifiche e integrazioni;

Vista la direttiva del Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica prot. n. 99324 del 4 marzo 2025, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 195 in data 4 marzo 2025, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno

2025», rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 178/2023;

Vista la direttiva del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare prot. n. 112479 dell'11 marzo 2025, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste al n. 228 in data 16 marzo 2025, con la quale sono stati assegnati, ai titolari degli Uffici dirigenziali di livello non generale della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, gli obiettivi e le risorse umane e finanziarie, in coerenza con le priorità politiche individuate nella direttiva del Ministro, nonché dalla direttiva dipartimentale, sopra citate;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 21 dicembre 2023, registrato dal Ministero dell'economia e delle finanze in data 10 gennaio 2024 con n. 10 e presso la Corte dei conti in data 16 gennaio 2024 reg. 68, concernente il conferimento, a decorrere dalla data del decreto e per il periodo di tre anni, dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 19, commi 3 e 6, del decreto legislativo n. 165 del 2001, al dott. Marco Lupo, dirigente di prima fascia appartenente ai ruoli del medesimo Ministero, estraneo all'amministrazione, fermo restando il disposto dell'art. 19, comma 8, del citato decreto legislativo;

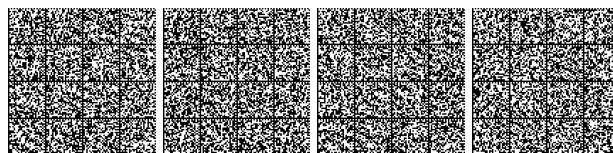
Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, e dalla Corte dei conti al n. 337 in data 7 marzo 2024;

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato alla Corte dei conti al n. 999 in data 4 giugno 2024, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Visto il decreto del 18 novembre 1995, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 285 del 6 dicembre 1995, con il quale è stata riconosciuta l'indicazione geografica tipica dei vini «Rubicone» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il regolamento di esecuzione 2024/697 della Commissione UE del 19 febbraio 2024, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea serie L del 26 febbraio 2024, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della indicazione geografica protetta dei vini «Rubicone»;

Esaminata la documentata domanda presentata dal Consorzio vini di Romagna, acquisita al prot. ingresso n. 0246079 del 3 giugno 2024, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta dei vini «Rubicone», nel rispetto della procedura di cui al sopra citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021;



Considerato che il Consorzio vini di Romagna è riconosciuto ai sensi dell'art. 41, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238 ed è incaricato di svolgere le funzioni previste dall'art. 41, commi 1 e 4, della predetta legge per la indicazione geografica protetta dei vini «Rubicone»;

Ritenuto che la modifica del disciplinare di produzione, di cui è richiesta l'approvazione con la sopra citata domanda, è considerata una modifica ordinaria di cui all'art. 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143, in quanto non rientra tra i casi previsti dal paragrafo 3 del medesimo articolo, e comporta una modifica del documento unico;

Considerato che, in ottemperanza al disposto dell'art. 4 del regolamento delegato (UE) 2025/27, la sopra citata domanda di approvazione di una modifica ordinaria è stata esaminata nell'ambito della procedura nazionale prevista dall'art. 13 del decreto ministeriale 6 dicembre 2021 e, in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Emilia-Romagna;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 16 luglio 2025, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della I.G.T. dei vini «Rubicone»;

la suddetta proposta di modifica del disciplinare è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 183 dell'8 agosto 2025, a fini di opposizione a livello nazionale ai sensi dell'art. 4, paragrafo 2, primo periodo del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'art. 13, comma 6, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

Vista la nota del 18 settembre 2025 del Consorzio vini di Romagna, acquisita al prot. n. 464848 del 18 settembre 2025, concernente la richiesta per rendere applicabili le disposizioni di cui alla proposta di modifica del disciplinare di produzione pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 183 dell'8 agosto 2025, dalla campagna vitivinicola 2025/2026;

Vista la nota del 26 settembre 2025 (prot. n. 492223 del 26 settembre 2025) della Regione Emilia-Romagna, con le quali si dichiara di concordare con la richiesta del Consorzio di rendere applicabili le disposizioni di cui alle modifiche inserite nel disciplinare di produzione della I.G.T. «Rubicone» dalla campagna vitivinicola 2025/2026;

Vista la nota del Consorzio vini di Romagna del 29 agosto 2025, acquisita al prot. ingresso n. 401227 del 29 agosto 2025, con la quale il predetto Consorzio ha rappresentato che il testo della proposta di modifica, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 183 dell'8 agosto 2025, non risultava consolidato con la modifica minore relativa all'art. 5 del disciplinare di produzione della I.G.T. dei vini «Rubicone» apportata con decreto del dirigente della PQAI IV della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica prot. n. 0020152 del 20 marzo 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 83 del 10 aprile 2018,

e pertanto chiedeva la reintegrazione delle disposizioni mancanti nel testo dell'art. 5, comma 6, del disciplinare di produzione, di seguito indicate:

«In considerazione delle pratiche enologiche consentite ai sensi della normativa vigente, e ai sensi dell'art. 10, comma 3 della legge 12 dicembre 2016, n. 238 (Testo unico della vite e del vino), è consentito anche effettuare la fermentazione o rifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati e dei vini nuovi ancora in fermentazione, destinati alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica «Rubicone» in tutte le tipologie elencate all'art. 1 del presente disciplinare, anche al di fuori del periodo definito al comma 1 dell'art. 10 della sopracitata legge. È altresì consentito effettuare la pigiatura delle uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica «Rubicone» nella tipologia Passito, nonché effettuare la fermentazione o la rifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati e dei vini nuovi in fermentazione destinati alla produzione di vino a indicazione geografica tipica «Rubicone» nelle tipologie Passito, anche al di fuori del periodo definito al comma 1 dell'art. 10 della legge 12 dicembre 2016, n. 238 (Testo unico della vite e del vino). Le eventuali fermentazioni e rifermentazioni di mosti parzialmente fermentati o di vini a indicazione geografica tipica «Rubicone» nelle varie tipologie elencate all'art. 1 del presente disciplinare, con un residuo zuccherino, che avvengano al di fuori del periodo definito al comma 1 dell'art. 10 della legge 12 dicembre 2016, n. 238 (Testo unico della vite e del vino), devono essere immediatamente comunicate all'Ufficio territoriale competente.»;

Considerato che la suddetta richiesta del Consorzio vini di Romagna del 29 agosto 2025 è pervenuta nelle more del periodo di trenta giorni fissato per la presentazione di opposizioni o osservazioni alla proposta di disciplinare pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 183 dell'8 agosto 2025 e che l'accoglimento di tale richiesta non incide su parti del disciplinare di produzione oggetto dell'attuale domanda di modifica;

Ritenuto pertanto, di dover accogliere per le ragioni sopra esposte la motivata richiesta del Consorzio vini di Romagna di reintegrare il comma 6 dell'art. 5 del disciplinare di produzione della indicazione geografica tipica «Rubicone», con le disposizioni introdotte dal suddetto decreto prot. n. 0020152 del 20 marzo 2018;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della suddetta procedura nazionale, risultano soddisfatti i requisiti del regolamento (UE) 2024/1143 e delle disposizioni adottate in virtù dello stesso;

Ritenuto pertanto, di dover approvare la modifica ordinaria del disciplinare di produzione della indicazione geografica tipica dei vini «Rubicone», che comporta una modifica del documento unico, richiesta con la sopra citata domanda, conformemente all'art. 4, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e all'art. 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

Ritenuto di dover aggiornare l'elenco dei codici previsto dall'art. 7, comma 3, del decreto ministeriale 25 febbraio 2022, sopra richiamato, in relazione alla modifica



del disciplinare di produzione della indicazione geografica tipica dei vini «Rubicone» approvata con il presente decreto;

Ritenuto altresì, di dover procedere, ai sensi dell'art. 4, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'art. 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, alla pubblicazione del presente decreto di approvazione, contenente il disciplinare di produzione consolidato modificato ed il relativo documento unico consolidato modificato, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, nonché di dover procedere, entro un mese dalla data di pubblicazione del presente decreto di approvazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, alla comunicazione dell'approvazione della modifica ordinaria in questione alla Commissione europea, tramite il sistema digitale di cui all'art. 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143, in conformità a quanto disposto dall'art. 5 del regolamento delegato (UE) 2025/27, dall'art. 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dall'art. 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

Decreta:

Art. 1.

Approvazione modifica ordinaria

1. La modifica ordinaria del disciplinare di produzione della indicazione geografica tipica dei vini «Rubicone», di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 183 dell'8 agosto 2025, integrata all'art. 5, comma 6, del disciplinare di produzione con le disposizioni richiamate nelle premesse del presente decreto, è approvata.

2. Il disciplinare di produzione della indicazione geografica tipica dei vini «Rubicone», consolidato con la modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo, ed il relativo documento unico consolidato modificato figurano, rispettivamente, negli allegati A e B al presente decreto.

Art. 2.

Entrata in vigore ed applicazione nel territorio nazionale

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. In conformità all'art. 4, paragrafo 5, secondo periodo del regolamento delegato (UE) 2025/27, la modifica ordinaria di cui all'art. 1, comma 1, del presente decreto si applica nel territorio nazionale dalla campagna vitivinicola 2025/2026.

Art. 3.

Comunicazione alla Commissione europea ed applicazione nel territorio dell'Unione

1. Ai sensi dell'art. 5 del regolamento delegato (UE) 2025/27, dell'art. 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dell'art. 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, richiamati nelle premesse, entro un mese dalla data di pubblicazione del presente decreto nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, l'approvazione della modifica ordinaria di cui all'art. 1 del presente decreto è comunicata alla Commissione europea tramite il sistema digitale di cui all'art. 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143.

2. In conformità all'art. 5, paragrafo 9, del regolamento delegato (UE) 2025/27, la modifica ordinaria di cui all'art. 1, comma 1, del presente decreto si applica nel territorio dell'Unione a decorrere dalla data in cui la comunicazione di approvazione della modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo ed il documento unico consolidato modificato sono pubblicati dalla Commissione europea nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea, Serie C, ai sensi dell'art. 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27.

Art. 4.

Aggiornamento codici SIAN

1. L'elenco dei codici previsto dall'art. 7, comma 3, del decreto ministeriale 25 febbraio 2022, richiamato nelle premesse, è aggiornato in relazione alla modifica del disciplinare di cui al comma 1 del presente articolo.

Art. 5.

Pubblicazione

1. Il disciplinare di produzione della indicazione geografica tipica dei vini «Rubicone» consolidato con la modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo è pubblicato nella sezione «Qualità» - «Vini DOP e IGP» del sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (<https://www.politicheagricole.it>).

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 26 settembre 2025

Il dirigente: GASPARRI



ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE
GEOGRAFICA TIPICA DEI VINI «RUBICONE»

Art. 1.

Denominazioni e Tipologie

1.1. La indicazione geografica protetta «Rubicone» accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai prodotti vitivinicoli che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Art. 2.

Base ampelografica

2.1. La indicazione geografica protetta «Rubicone» è riservata ai seguenti prodotti vitivinicoli:

bianchi, anche nella tipologia vivace, frizzante, spumante e mosto di uve parzialmente fermentato;

rossi, anche nelle tipologie vivace, frizzante, novello, passito (categoria vino) e mosto di uve parzialmente fermentato;

rosati, anche nella tipologia vivace, frizzante, spumante e mosto di uve parzialmente fermentato.

2.2. I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a indicazione geografica protetta «Rubicone» bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite.

2.3. La indicazione geografica protetta «Rubicone» con la specificazione di uno dei vitigni di seguito elencati: Alicante, Ancellotta, Barbera, Bombino bianco, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Canina nera, Centesimino, Chardonnay, Ciliegiole, Famoso, Fortana, Garganega, Grechetto gentile (sin. Pignoletto), Malbo gentile, Malvasia (da Malvasia bianca di Candia e/o Malvasia di Candia aromatica e/o Malvasia istriana), Manzoni bianco, Marzemino, Merlese, Merlot, Merlot Khorus, Montù, Moscato bianco, Müller Thurgau, Negretto, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Raboso (da Raboso veronese), Refosco dal peduncolo rosso, Riesling, Riesling italico, Sangiovese, Sauvignon, Syrah, Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano), Uva Longanesi, Verdicchio bianco, è riservata ai vini e ai mosti di uve parzialmente fermentati ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopraindicati, altre uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna fino ad un massimo del 15%.

2.4. I vini a indicazione geografica protetta «Rubicone» con la specificazione di uno dei vitigni indicati al comma 2.3 possono essere prodotti anche nelle tipologie vivace, frizzante e mosto di uve parzialmente fermentato per i vini bianchi, rossi e rosati, nella tipologia novello per i vini rossi, nella tipologia passito per i vini rossi ottenuti dai vitigni Malbo gentile, Uva Longanesi e Sangiovese, e nella tipologia spumante, quest'ultima limitatamente ai vini bianchi.

2.5. La indicazione geografica protetta «Rubicone» con la specificazione di due dei vitigni elencati al comma 2.3 è riservata ai relativi vini, anche nelle tipologie vivace, frizzante e mosto di uve parzialmente fermentato, nonché, limitatamente ai vini bianchi, anche nella tipologia spumante e, limitatamente ai vini rossi, anche nella tipologia novello, nella tipologia passito per i vini rossi ottenuti dai vitigni Malbo gentile, Uva Longanesi e Sangiovese, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati designati con la indicazione geografica protetta «Rubicone» comprende l'intero territorio amministrativo delle Province di Forlì-Cesena, Ravenna e Rimini e dei Comuni

di Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel Guelfo di Bologna, Castel San Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola, Medicina, Mordano e Ozano dell'Emilia della Provincia di Bologna.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

4.1. Condizioni naturali dell'ambiente. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

4.2. Resa a ettaro e titolo alcolometrico minimo naturale. La produzione massima di uva per ettaro di vigneti in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore, per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a indicazione geografica protetta «Rubicone» bianco, a tonnellate 29, per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a indicazione geografica protetta «Rubicone» rosso e rosato, a tonnellate 26; per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a indicazione geografica protetta «Rubicone» con la specificazione del vitigno non deve essere superiore ai limiti di seguito riportati:

«Rubicone» Alicante t/ha 20

«Rubicone» Ancellotta t/ha 20

«Rubicone» Barbera t/ha 22

«Rubicone» Bombino bianco t/ha 29

«Rubicone» Cabernet franc t/ha 22

«Rubicone» Cabernet sauvignon t/ha 22

«Rubicone» Canina nera t/ha 26

«Rubicone» Centesimino t/ha 15

«Rubicone» Chardonnay t/ha 24

«Rubicone» Ciliegiole t/ha 22

«Rubicone» Famoso t/ha 29

«Rubicone» Fortana t/ha 26

«Rubicone» Garganega t/ha 29

«Rubicone» Grechetto gentile t/ha 24

«Rubicone» Malbo gentile t/ha 22

«Rubicone» Malvasia (da Malvasia Bianca di Candia e/o Malvasia di Candia Aromatica e/o Malvasia Istriana) t/ha 29

«Rubicone» Manzoni bianco t/ha 24

«Rubicone» Marzemino t/ha 25

«Rubicone» Merlese t/ha 22

«Rubicone» Merlot t/ha 22

«Rubicone» Merlot Khorus t/ha 22

«Rubicone» Montù t/ha 29

«Rubicone» Moscato bianco t/ha 29

«Rubicone» Müller Thurgau t/ha 24

«Rubicone» Negretto t/ha 22

«Rubicone» Pinot bianco t/ha 24

«Rubicone» Pinot grigio t/ha 20

«Rubicone» Pinot nero t/ha 22

«Rubicone» Raboso (da Raboso veronese) t/ha 22

«Rubicone» Refosco dal peduncolo rosso t/ha 22

«Rubicone» Riesling t/ha 24

«Rubicone» Riesling italico t/ha 24

«Rubicone» Sangiovese t/ha 25

«Rubicone» Sauvignon t/ha 24

«Rubicone» Syrah t/ha 22

«Rubicone» Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano) t/ha 29

«Rubicone» Uva Longanesi t/ha 23

«Rubicone» Verdicchio bianco t/ha 29

Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica protetta «Rubicone», seguita o meno dalla specificazione del vitigno, devono assicurare il seguente titolo alcolometrico volumico naturale minimo:

8,5% vol per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati bianchi;



8,5% vol per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati rossi e rosati;

8,5% vol per gli spumanti.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

5.1. Le operazioni di vinificazione, ivi comprese le operazioni di frizzantatura e spumantizzazione, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 secondo gli usi tradizionali della zona stessa. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni di vinificazione siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio della Regione Emilia-Romagna e che le operazioni di frizzantatura e spumantizzazione siano effettuate nell'intero territorio della Regione Emilia-Romagna e delle regioni limitrofe.

5.2. È consentito, a favore dei vini a indicazione geografica protetta «Rubicone», l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale mediante la pratica dell'arricchimento da effettuarsi nei limiti e con le modalità previste dalla normativa comunitaria.

5.3. Nella vinificazione e nella elaborazione dei vini e dei mosti parzialmente fermentati ad indicazione geografica protetta «Rubicone», nonché nelle operazioni di frizzantatura e spumantizzazione e stabilizzazione dei vini medesimi sono ammesse tutte le pratiche enologiche previste dalla normativa vigente.

5.4. Per i vini a indicazione geografica protetta «Rubicone» tipologia frizzante è vietata la gassificazione artificiale.

5.5. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80%, per tutti i tipi di vino ad eccezione del vino passito rosso, anche con la specificazione di uno o due vitigni di cui al comma 4, dell'art. 2, che non deve essere superiore al 50%. Qualora venga superato detto limite tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare l'indicazione geografica protetta.

5.6. È consentito a favore dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati ad indicazione geografica protetta «Rubicone» il taglio con mosti e vini provenienti anche da terreni situati al di fuori della zona di produzione delimitata dal precedente art. 3, nella misura non eccedente il 15%.

In considerazione delle pratiche enologiche consentite ai sensi della normativa vigente, e ai sensi dell'art. 10, comma 3 della legge 12 dicembre 2016, n. 238 (Testo unico della vite e del vino), è consentito anche effettuare la fermentazione o rifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati e dei vini nuovi ancora in fermentazione, destinati alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica «Rubicone» in tutte le tipologie elencate all'art. 1 del presente disciplinare, anche al di fuori del periodo definito al comma 1 dell'art. 10 della sopracitata legge.

È altresì consentito effettuare la pigiatura delle uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica «Rubicone» nella tipologia Passito, nonché effettuare la fermentazione o larifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati e dei vini nuovi in fermentazione destinati alla produzione di vino a indicazione geografica tipica «Rubicone» nella tipologia Passito, anche al di fuori del periodo definito al comma 1 dell'art. 10 della legge 12 dicembre 2016, n. 238 (Testo unico della vite e del vino). Le eventuali fermentazioni e rifermentazioni di mosti parzialmente fermentati o di vini a indicazione geografica tipica «Rubicone» nelle varie tipologie elencate all'art. 1 del presente disciplinare, con un residuo zuccherino, che avvengano al di fuori del periodo definito al comma 1 dell'art. 10 della legge 12 dicembre 2016, n. 238 (Testo unico della vite e del vino), devono essere immediatamente comunicate all'Ufficio territoriale competente.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini a indicazione geografica protetta «Rubicone», anche con la specificazione del nome di vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Rubicone» bianco

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: di buona intensità, con sentori floreali e/o fruttati prevalenti a seconda della composizione

varietale e dell'ambiente di coltivazione;

sapore: da secco a dolce, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

«Rubicone» bianco vivace

colore: giallo paglierino;

odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale;

sapore: da secco a dolce, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

«Rubicone» bianco frizzante

colore: giallo paglierino;

odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale, ma sostanzialmente freschi;

sapore: da secco a dolce, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

«Rubicone» bianco spumante

colore: giallo paglierino;

odore: con note floreali e fruttate fresche a cui si possono associare sentori di crosta di pane più o meno intensi a seconda della durata del periodo di affinamento sui lieviti;

sapore: da *brut nature* a dolce, fresco, tendenzialmente sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l.

«Rubicone» rosso

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: con note fruttate più o meno mature che talvolta si accompagnano a note floreali (soprattutto viola) e/o, a note speziate;

sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

«Rubicone» rosso passito

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: con note fruttate più o meno mature che talvolta si accompagnano a note floreali e/o a note speziate;

sapore: dal secco al dolce, caratteristici, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«Rubicone» rosso vivace

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note fruttate fresche e floreali diversamente composte a seconda della base varietale e dell'areale di coltivazione;

sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

«Rubicone» rosso frizzante

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche;

sapore: da secco a dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

«Rubicone» rosso novello

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate;



sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
 acidità totale minima: 3,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

«Rubicone» rosato
 colore: rosato, con varie intensità e tonalità;
 odore: con note fruttate prevalenti;
 sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza,

sapido;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;
 acidità totale minima: 3,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Rubicone» rosato vivace
 colore: rosato, con varie intensità e tonalità;
 odore: con note fruttate prevalenti;
 sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza,

sapido;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;
 acidità totale minima: 3,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Rubicone» rosato frizzante
 colore: rosato, con varie intensità e tonalità;
 odore: con lievi note floreali, cui si accompagnano note fruttate più decise;

sapido;
 sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza,
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;
 acidità totale minima: 3,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Rubicone» rosato spumante
 colore: rosato, con varie intensità e tonalità;
 odore: con note floreali e fruttate, a cui si accompagnano sentori legati all'affinamento più o meno prolungato sui lieviti;
 sapore: da *brut nature* a dolce, fresco e sapido;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;
 acidità totale minima: 3,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l.

«Rubicone» con indicazione di vitigno a bacca bianca (anche nelle tipologie frizzante, spumante e vivace)
 colore: giallo paglierino più o meno intenso;
 odore: di buona intensità, con una variegata gamma di sentori floreali e/o fruttati variabili in composizione ed intensità a seconda del vitigno e dell'ambiente di coltivazione; nella tipologia spumante possono affiancarsi sentori legati ad un affinamento più o meno prolungato sui lieviti; i vini con l'indicazione di vitigno Famoso, Moscato e Malvasia possono presentare note di moscato e di rosa più o meno spiccate;
 sapore: da secco a dolce, più o meno fresco, sapido;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;
 acidità totale minima: 3,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l.

«Rubicone» con indicazione di vitigno a bacca nera (anche nelle tipologie frizzante e vivace)
 colore: rosso rubino più o meno intenso;
 odore: con note fruttate più o meno mature che talvolta si accompagnano a note floreali e/o a note speziate;
 sapore: da secco a dolce, più o meno morbido e più o meno fresco a seconda delle tipologie, di buona sapidità e pienezza;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;
 acidità totale minima: 3,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

«Rubicone» rosato con indicazione di vitigno come da art. 2 comma 4, anche nelle tipologie vivace e frizzante
 colore: rosato, con varie intensità e tonalità;

odore: con note floreali e fruttate, a cui si accompagnano sentori legati all'affinamento più o meno prolungato sui lieviti;
 sapore: da *brut nature* a dolce, fresco e sapido;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;
 acidità totale minima: 3,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l.

«Rubicone» passito, con indicazione di vitigno a bacca nera con la specificazione di uno o due vitigni a bacca nera di cui al comma 4, art. 2
 colore: rosso rubino più o meno intenso;
 odore: con note fruttate più o meno mature che talvolta si accompagnano a note floreali e/o a note speziate;
 sapore: dal secco al dolce, caratteristico, equilibrato;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;
 acidità totale minima: 3,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«Rubicone» novello, con indicazione di vitigno a bacca nera
 colore: rosso rubino brillante, più o meno intenso e con riflessi dal rosso al violetto a seconda del vitigno;
 odore: vinoso e con spiccate note fruttate;
 sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
 acidità totale minima: 3,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Per le tipologie previste dal presente disciplinare della categoria «mosto di uve parzialmente fermentato»
 bianco, rosso e rosato, le caratteristiche al consumo corrispondono a quelle sopra descritte per i relativi
 vini, fatto salvo che il sapore è limitato al «dolce» e il titolo alcolometrico effettivo deve essere superiore
 all'1% vol ed inferiore ai 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale.

Art. 7.

Designazione e presentazione dei vini

7.1. Alla indicazione geografica protetta «Rubicone» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

7.2. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

7.3. Nella designazione e presentazione dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati a indicazione geografica protetta «Rubicone» è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni secondo la normativa vigente in materia.

7.4. Nella designazione e presentazione dei vini a indicazione geografica protetta «Rubicone» è consentito utilizzare la menzione «vivace» secondo la normativa vigente in materia.

7.5. Ai sensi della normativa vigente, l'indicazione geografica protetta «Rubicone» può essere utilizzata come ricaduta per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizioni che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica protetta di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

7.6. Nella designazione e presentazione dei vini rossi a indicazione geografica protetta «Rubicone» passito è consentito utilizzare nella etichettatura la specificazione Appassimento, utilizzando caratteri di dimensioni non superiori alla denominazione «Rubicone».

Art. 8.

Confezionamento

8.1. I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati ad indicazione geografica protetta «Rubicone» possono essere immessi al consumo in contenitori di materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti, conformemente alla normativa vigente.



Qualora siano confezionati in bottiglie, possono essere presentati con qualsiasi tipo di chiusura, compreso il tappo a fungo ancorato a gabbietta metallica tradizionalmente usato nella zona di produzione.

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

«Rubicone» – Tutte le categorie di prodotti vitivinicoli (1, 4, 5, 8, 11)

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La IGP «Rubicone» ricalca grossomodo i tanto discussi confini della Romagna, che di fatto non sono mai stati stabiliti in senso amministrativo, ma definiscono un territorio piuttosto uniforme dal punto di vista geo-pedologico e per il carattere della sua gente, modellato su una storia comune di sacrifici e privazioni.

L'area definita dalla IGP «Rubicone» ricomprende tre zone geomorfologicamente distinte, la pianura alluvionale, la pedecollina e la collina vera e propria, e due modi di fare viticoltura differenti riconducibili ai due modelli principali di viticoltura storica, ovvero quello greco e quello etrusco.

L'Appennino romagnolo ha un'origine geologica comune, che risale all'Era terziaria, e si compone, in linea generale, di formazioni calcaree e argillose. La formazione geologica che, per la sua estensione, maggiormente caratterizza la Romagna è la «Marnoso-arenacea», una fascia più o meno ampia di stratificazioni successive e alternate di arenarie torbiditiche e marne. Durante il periodo Messiniano, quando il Mediterraneo rimase isolato dall'oceano Atlantico, si depositarono rocce evaporitiche (gesso, anidrite, salgemma) che in Romagna sono ben visibili nella «Vena del gesso».

Seguono poi le deposizioni del Pliocene, a dominante argillosa, che si presentano spesso con la tipica morfologia a «calanchi», riscontrabile nelle valli basse.

I terreni pedecollinari, tendenzialmente piani, appartengono al Quaternario recente e spesso sono terreni molto evoluti e tendenzialmente decarbonatati.

Da questa successione di rocce è normale che siano derivati, per effetto dell'erosione naturale e dell'intervento dell'uomo, terreni più o meno calcarei, argillosi, misti e, dove sono intervenute azioni di dilavamento ed erosione chimica, terreni residuali di costituzione diversa.

La pianura, di origine alluvionale, si compone di terreni a tessitura da franca ad argillosa, passando per tutta una serie di composizioni intermedie, che i Romagnoli hanno sempre saputo valutare ai fini della scelta culturale.

Quindi l'area dell'IGP comprende terreni anche piuttosto diversi tra loro, ma con una buona uniformità all'interno di fasce, più o meno ampie, parallele al crinale appenninico e che si ripropongono in modo pressoché simile nelle varie province interessate: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini (minor presenza di suoli derivati dalla Marnoso-arenacea).

Dal punto di vista climatico, l'indice di Winkler, presenta valori crescenti dall'Appennino verso la pianura, per poi ridursi nuovamente verso il litorale per effetto dell'azione mitigatrice del mare.

Il regime termo-pluviometrico presenta una certa variabilità, in relazione all'altitudine degli ambienti.

Si passa da un clima temperato sub-continentale nella fascia collinare (la più importante per la viticoltura) a uno temperato fresco in alta collina, con temperatura media annua che scende da 12-14°C fino a 8-10°C e anche meno in alto Appennino. In pianura il clima assume caratteri più continentali, con valori medi annui di temperatura intorno a 14-16°C, con sufficiente ventilazione, e indice di Winkler che sale fin verso i 2400 gradi giorno circa rispetto ai 1800-2200 gradi giorno delle varie fasce altimetriche ed esposizioni collinari. Queste condizioni assicurano il conseguimento di un ottimale grado di maturazione alle diverse varietà di vite coltivate in Romagna.

Le precipitazioni variano da 600 a 800 mm annui, concentrate maggiormente nel periodo autunnale e, secondariamente, primaverile. Nel periodo estivo, le condizioni di deficit idrico sono attenuate dall'elevata umidità relativa dell'aria, dalle dotazioni idriche superficiali, dai terreni profondi, nonché da una migliore entità e distribuzione delle piogge in collina.

Detti fattori pedo-climatici contribuiscono a rendere l'intera area geografica della IGP «Rubicone» particolarmente vocata alla viticoltura.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

Un'importante via d'acqua come il Po e la vicinanza al mare consentirono l'arrivo in Romagna di diverse civiltà e con loro di vitigni e tecniche culturali differenti. Indubbiamente la domesticazione della vite silvestre in loco è stato un fatto importante, testimoniato ancora oggi dalla presenza di viti dioiche nelle Pinete costiere, ma l'introggressione genica su materiale autoctono di varietà mediorientali è stata fondamentale per la nascita di uve di buona qualità, adatte anche a situazioni fredde e umide come quelle della pianura romagnola.

Queste condizioni ambientali portarono ad allevare la vite su alberi d'alto fusto, in modo da sfuggire alla stratificazione del freddo verso il basso in primavera (gelate tardive) e all'umidità, complice dello sviluppo di malattie fungine. Nelle aree collinari, invece, le varietà introdotte trovarono condizioni più simili a quelle di origine e poterono essere allevate secondo la modalità, tipicamente Greca, dell'alberello, che ancora oggi sporadicamente persiste.

I classici latini parlano di viti particolarmente produttive nelle aree tra Rimini e Faenza, ciò non toglie che comunque originassero vini di un certo pregio, vista la fama dei vini di «Caesenas» e del «Faventinum». Dopo la caduta dell'Impero Romano, la coltura della vite in Romagna viene mantenuta grazie alla continuità politica dell'Impero Romano d'Oriente e al contributo dei monasteri nello sviluppo di tecniche atte al miglioramento delle coltivazioni.

Nel XV secolo si diffonde, accanto alla vigna, la coltura promiscua della vite a «piantata», che raggiungerà la sua massima espressione nel XVIII secolo con l'introduzione della Mezzadria, poiché consentiva di coltivare su tre livelli: al livello più alto si trovavano alberi d'alto fusto, che producevano frutti, foglie e legname, al livello intermedio si stendevano i tralci della vite con i loro grappoli e al suolo si mettevano per lo più fagioli o altre colture erbacee poco esigenti in termini di luce.

Occorre sottolineare, poi, come la Romagna abbia attraversato un lungo periodo di arretratezza economica e sociale durante tutto il Governo pontificio (fu dominio papale dal 1559 al 1796 e dal 1815 al 1860). Questa situazione di arretratezza colpì anche la vitivinicoltura, tanto che, a fine Ottocento, le commissioni provinciali del Comitato centrale ampelografico denunciarono uno stato molto grave del settore, caratterizzato da una miriade di vitigni e mancanza di tecnologia.

Sicuramente la situazione non migliorò dopo l'arrivo di oidio, peronospora e fillossera dall'America.

Dopo il Primo conflitto mondiale, parti la ristrutturazione dei vigneti rovinati dalla fillossera, con un notevole restringimento della base ampelografica. Per assistere ad uno sviluppo e ad un miglioramento tecnico e tecnologico della vitivinicoltura romagnola più decisi, però, occorre aspettare gli anni '60. La stratificazione di conoscenze ed esperienze in una tradizione che partiva da molto lontano ha consentito alla Romagna di arrivare, negli anni '90 del Novecento, ad un buon livello qualitativo, con una gamma di tipologie di vino idonee a soddisfare le più varie esigenze dei consumatori.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

Rubicone – Categoria: Vino (1)

I vini «Rubicone» della tipologia bianco presentano una gamma di colori che va dal giallo paglierino al giallo dorato, con riflessi che spaziano dal giallo, tono su tono, al verdolino o al ramato, come nel caso del Pinot grigio. All'olfatto i vini si caratterizzano per la finezza dei profumi, con note floreali delicate di acacia e biancospino e note fruttate che rispecchiano generalmente il vitigno principale di composizione. Al sapore, che esplora un'ampia gamma tra il secco e il dolce, i vini risultano armonici, ben strutturati, freschi e sapidi.

I vini «Rubicone» della tipologia rosato presentano un colore rosato più o meno intenso correlato soprattutto al processo di vinificazione. Il sapore è fresco ed armonico e va dal secco al dolce con equilibrata acidità. Si pone particolare attenzione alla tipologia «Rubicone» rosato Sangiovese, che si lega alla tradizione locale, in quanto nel passato, per rinviare il Sangiovese rosso si usava la pratica del «salasso», destinando a rosato la quota di mosto prelevata. Le tecnologie permettono ora di definire meglio questa tipologia con aromi che vanno dal floreale di violetta a sentori di frutti rossi appena maturi (fragola, lampone, ciliegia, ribes, ad es.).

I vini «Rubicone» della tipologia rosso presentano una colorazione «rubino» di intensità variabile a seconda del vitigno e delle tecniche di vinificazione e macerazione, che influenzano anche la componente aromatica, che si esprime con note fruttate più o meno mature che, talvolta, si accompagnano a note floreali (soprattutto viola, ma anche rosa) e/o, a note spezziate. Al sapore possono spaziare dal secco al dolce, con buona morbidezza e giusta acidità.



Nella tipologia novello il vino rosso esprime profumi e note gustative legate alla particolare tecnica di vinificazione delle uve per macerazione carbonica, che esalta il profilo vinoso e le note tipiche del vitigno.

I vini «Rubicone» della tipologia passito presentano un colore rosso rubino più o meno intenso; all'olfatto si esprimono con note fruttate più o meno mature che talvolta si accompagnano a note floreali e/o a note speziate; al sapore possono essere da secchi a dolci, armonici e con buona struttura ed equilibrata acidità.

Le caratteristiche qualitative dei predetti vini sono determinate dalle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione, che, grazie al clima temperato e con buona ventilazione, ai terreni ben drenati e con sufficiente disponibilità idrica, alle escursioni termiche notte/giorno durante la maturazione delle uve, garantiscono una ottimale maturazione dei grappoli, permettendo l'ottenimento di uve con un adeguato tenore zuccherino, giusta acidità e una ottima espressione di tutte le altre caratteristiche qualitative ed organolettiche proprie delle varietà viti, che poi si ritrovano nei vini derivati.

Per quanto riguarda la produzione di vino passito è importante la scelta della tecnica di appassimento, che può essere condotta sia in pianta che in fruttajo (locale tradizionalmente adibito a questa pratica). La durata del periodo di appassimento varia e dipende delle caratteristiche che con tale tecnica si desiderano trasmettere al prodotto finito.

L'appassimento è altresì favorito dalla pronunciata escursione termica fra il giorno e la notte, che si registra in particolare nel periodo tardo-estivo/autunnale, e dalla ventilazione che interessa la zona di produzione. Risultano particolarmente adatti ad essere sottoposti all'appassimento i grappoli di struttura «spargola», cioè con ampi spazi fra gli acini, la cui selezione avviene nel vigneto al momento della vendemmia. La preparazione delle uve per l'appassimento, rispetto alla raccolta di quelle destinate alle altre tipologie di vino, viene anticipata, per avere un contenuto acidico più elevato e in grado di bilanciare il contenuto zuccherino del vino ottenuto.

«Rubicone» – Categorie: Vino spumante (4), Vino spumante di qualità (5), Vino frizzante (8) La produzione di vini spumanti e frizzanti vanta una consolidata tradizione, corroborata da più recenti miglioramenti tecnici e tecnologici. La particolare accuratezza nella fase di coltivazione e raccolta delle uve e in quella di vinificazione consente di ottenere vini base freschi e puliti che con la successiva ben guidata presa di spuma portano ad avere vini spumanti e frizzanti di particolare finezza ed eleganza.

La qualità dei vini spumanti, dei vini frizzanti e dei mosti parzialmente fermentati è strettamente legata alla base varietale del territorio, che mette a disposizione uve con caratteristiche tecnologiche ideali per tale destinazione enologica. Inoltre, la messa a punto delle metodiche di frizzantatura e spumantizzazione, perfezionando i metodi più tradizionali (in bottiglia) e/o adottando attrezzature all'avanguardia, ha largamente contribuito ad elevare la qualità del prodotto finale.

Le stesse considerazioni valgono per i mosti parzialmente fermentati, bianchi, rossi e rosati, che vengono prodotti con il metodo Charmat-Martinotti per conferire al prodotto finale caratteristiche di freschezza unite ad un moderato grado alcolico.

Le caratteristiche qualitative delle predette categorie di prodotti vitivinicoli sono il risultato dell'interazione tra le caratteristiche ambientali (clima temperato, ventilato e con buone escursioni e suolo), le qualità tecnologiche delle varietà di viti e la capacità del viticoltore nella scelta delle tecniche colturali e di vinificazione.

In estrema sintesi si può parlare di terroir, ovvero di un prodotto espressione del legame causale con l'origine geografica.

«Rubicone» – Categorie: Mosto di uve parzialmente fermentato (11)

Il mosto di uve parzialmente fermentato si ottiene dalla parziale fermentazione di mosto di uva: ne risulta un prodotto particolare per le sue caratteristiche di freschezza e di intense note fruttate, nonché di basso tenore alcolico (il titolo alcolometrico effettivo deve essere superiore all'1% vol ed inferiore ai 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale). Oggi il prodotto si ottiene ostacolando la fermentazione mediante filtrazione o centrifugazione, e con l'ausilio eventuale di altri trattamenti e pratiche consentite.

Tradizionalmente era un prodotto presente nella filiera vitivinicola romagnola, visto che le uve venivano pigiate direttamente in campo, per essere poi trasferite nelle cantine all'interno di botti (Castellata): in queste condizioni era inevitabile l'avvio della fermentazione, anche perché la solfitazione immediata era rara e i trasporti non erano così celeri. La tradizione dei mosti parzialmente fermentati, quindi, è veramente molto antica in Romagna e forse è stata una delle prime modalità di commer-

cializzazione di rilievo, specie per il Trebbiano romagnolo, fuori regione. Scrive Augusto Bucci: «L'industria basata sulla filtrazione dei mosti era in verità conosciuta, nel napoletano, fin dai primi anni dell'Ottocento, per la preparazione dei cosiddetti lambiccati. La produzione, a causa della crisi dovuta all'oidio, veniva prevalentemente dalla Puglia che era diventata nel frattempo sede di una importante industria di filtrati dolci. Al nord nel 1875 Carlo Gancia iniziò la preparazione dell'apprezzato spumante italiano applicando il sistema dello Champagne al Moscato di Canelli. Questa industria si affermò poi in altre parti d'Italia e non bastando più la produzione pugliese ci si rivolse anche alla Romagna specie alle produzioni di Lugo, Bagnacavallo, Massa Lombarda Cotignola ecc. (Vite e vino in Romagna. 2007).

L'importanza dei filtrati dolci di Romagna è ribadita dalla prima Guida gastronomica d'Italia, pubblicata a cura del Touring Club Italiano nel 1931: «Nella zona di Lugo si hanno pure dei vini bianchi filtrati, dolci, noti come Filtrati bianchi di Romagna, dei quali si fa ampio commercio» (TCI, 1931).

Come ogni tradizione, anche quella dei mosti parzialmente fermentati nasce da consuetudini che si diffondono perché trovano le condizioni ideali per un risultato di successo. In questo caso, il contesto ambientale e una base ampelografica particolarmente adatta a conferire al prodotto finale caratteristiche di freschezza unite ad un moderato grado alcolico.

Negli ultimi anni si è iniziato a valorizzare la produzione e il commercio di mosti parzialmente fermentati, bianchi, rossi e rosati, prodotti con il metodo Charmat-Martinotti. Il mosto parzialmente fermentato viene stoccato nelle cantine tutto l'anno e viene utilizzato per la dolcificazione di vini fermi, frizzanti e spumanti. È quindi un prodotto dall'utilizzo poliedrico che viene commercializzato come prodotto tal quale, ma anche come correttivo di alcuni prodotti, con un risultato qualitativo decisamente più performante. L'interazione tra i fattori naturali, l'esperienza degli operatori e le moderne tecniche di coltivazione e vinificazione permette di produrre vini di qualità le cui caratteristiche sono legate sia alla zona di produzione che ai vitigni da cui provengono.

Pertanto, anche in questo caso il legame causale si basa sulla qualità specifica del prodotto attribuibile al terroir, quindi all'origine geografica con il suo contesto ambientale, colturale e culturale.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

Non bisogna dimenticare che accanto ad una tradizione viti-vinicola importante, la Romagna è stata anche la culla della frutticoltura moderna e le minori esigenze della vite rispetto ai fruttiferi, hanno fatto sì che questa venisse collocata solo nei terreni meno fertili, quindi in collina e nelle terre «dure» di pianura.

Il gradiente termico tra collina e pianura e la maggiore umidità in quest'ultima area, hanno orientato la scelta degli agricoltori di pianura verso vitigni a maturazione più tardiva e a maggiore tolleranza ai marciumi, riservando le varietà precoci per i limiti superiori e le esposizioni più a nord della viticoltura romagnola.

In passato, con un clima autunnale spesso abbastanza fresco, la pratica dell'appassimento si rendeva necessaria per migliorare le caratteristiche compositive dei vini, da cui la tradizione della pratica dell'appassimento.

Inoltre, la raccolta abbastanza tardiva, cui seguivano autunni freddi, faceva sì che il vino mantenesse un certo residuo zuccherino durante l'inverno e, messo in bottiglia, riprendesse a fermentare con i primi caldi primaverili, ottenendo una frizzantatura naturale. Da questa prassi piuttosto comune, l'apprezzamento dei Romagnoli sia per i vini abboccati che secchi, fermi o frizzanti o spumanti.

A seconda dell'orografia, della geo-pedologia e del clima è possibile trovare la migliore interazione tra fattori ambientali e vitigno per arrivare alla migliore espressione delle varie tipologie di vino previste dal disciplinare a IGP «Rubicone» e riprese dalla tradizione locale.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

L'organismo delegato, designato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ad effettuare la verifica annuale del rispetto del presente disciplinare di produzione, ai sensi della normativa vigente, è indicato nell'apposito elenco pubblicato sul sito internet del Ministero – sezione Controlli.



DOCUMENTO UNICO**Denominazione/denominazioni**

‘Rubicone’

Tipo di indicazione geografica

☐ DOP

☒ IGP

☐ IG

Paese cui appartiene la zona geografica delimitata

Italia

Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013

1. Vino

4. Vino spumante

5. Vino spumante di qualità

8. Vino frizzante

11. Mosto di uve parzialmente fermentato

Descrizione del vino o dei vini**Prodotto vitivinicolo**

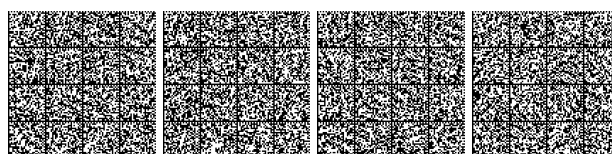
"Rubicone" bianco

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Aroma

Odore: di buona intensità, con sentori floreali e/o fruttati prevalenti a seconda della composizione varietale e dell'ambiente di coltivazione.



Sapore

Sapore: da secco a dolce, sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol

Estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

"Rubicone" bianco vivace

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: giallo paglierino.

Aroma

Odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale.



Sapore

Sapore: da secco a dolce, sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

Estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

"Rubicone" bianco frizzante

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: giallo paglierino.

Aroma

Odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale, ma sostanzialmente freschi.



Sapore

Sapore: da secco a dolce, sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

Estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

"Rubicone" bianco spumante

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: giallo paglierino.

Aroma

Odore: con note floreali e fruttate fresche a cui si possono associare sentori di crosta di pane più o meno intensi a seconda della durata del periodo di affinamento sui lieviti.



Sapore

Sapore: da brut nature a dolce, fresco, tendenzialmente sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

Estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

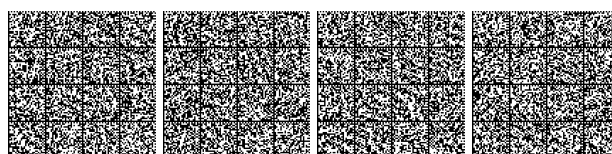
"Rubicone" rosso

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Aroma

Odore: con note fruttate più o meno mature che talvolta si accompagnano a note floreali (soprattutto viola) e/o, a note speziate.



Sapore

Sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

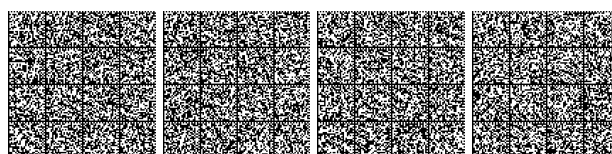
"Rubicone" rosso passito

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Aroma

Odore: con note fruttate più o meno mature che talvolta si accompagnano a note floreali e/o a note speziate.



Sapore

Sapore: dal secco al dolce, caratteristici, equilibrato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol.

Estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

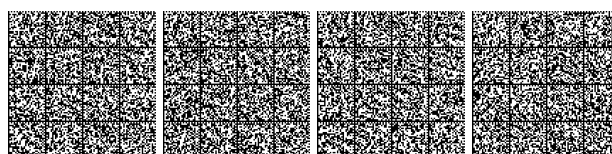
"Rubicone" rosso vivace

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosso rubino più o meno intenso;

Aroma

Odore: vinoso, con note fruttate fresche e floreali diversamente composte a seconda della base varietale e dell'areale di coltivazione.



Sapore

Sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

"Rubicone" rosso frizzante

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

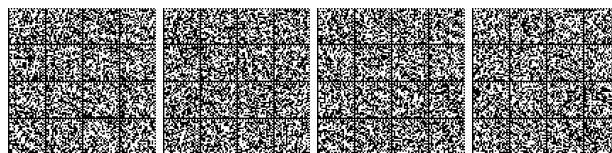
Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Aroma

Odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche.

Sapore

Sapore: da secco a dolce, di buona freschezza e sapidità.



Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

"Rubicone" rosso novello

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosso rubino brillante.

Aroma

Odore: vinoso e con spiccate note fruttate.

Sapore

Sapore: di buona morbidezza e giusta acidità.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

"Rubicone" rosato

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosato, con varie intensità e tonalità.

Aroma

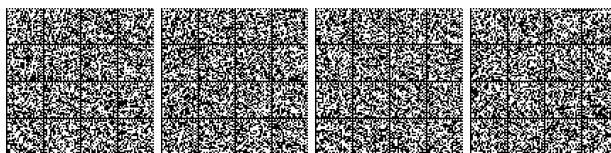
Odore: con note fruttate prevalenti.

Sapore

Sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-



Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

"Rubicone" rosato vivace

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosato, con varie intensità e tonalità.

Aroma

Odore: con note fruttate prevalenti.

Sapore

Sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

"Rubicone" rosato frizzante

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosato, con varie intensità e tonalità.

Aroma

Odore: con lievi note floreali, cui si accompagnano note fruttate più decise.

Sapore

Sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
--	---



Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

"Rubicone" rosato spumante

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosato, con varie intensità e tonalità.

Aroma

Odore: con note floreali e fruttate, a cui si accompagnano sentori legati all'affinamento più o meno prolungato sui lieviti.

Sapore

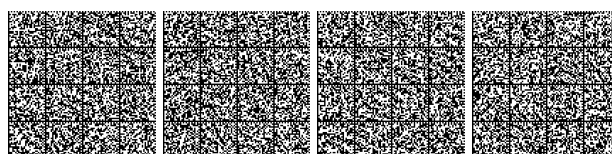
Sapore: da brut nature a dolce, fresco e sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
--	---



Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

Estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

"Rubicone" con indicazione di vitigno a bacca bianca (anche nelle tipologie frizzante, spumante e vivace)

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Aroma

Odore: di buona intensità, con una variegata gamma di sentori floreali e/o fruttati variabili in composizione ed intensità a seconda del vitigno e dell'ambiente di coltivazione; nella tipologia spumante possono affiancarsi sentori legati ad un affinamento più o meno prolungato sui lieviti; i vini con l'indicazione di vitigno "Famoso", "Moscato" e "Malvasia" possono presentare note di moscato e di rosa più o meno spiccate.

Sapore

Sapore: da secco a dolce, più o meno fresco, sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche



Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

Estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

"Rubicone" con indicazione di vitigno a bacca nera (anche nelle tipologie frizzante e vivace)

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Aroma

Odore: con note fruttate più o meno mature che talvolta si accompagnano a note floreali e/o a note speziate.

Sapore

Sapore: da secco a dolce, più o meno morbido e più o meno fresco a seconda delle tipologie, di buona sapidità e pienezza.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche



Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

"Rubicone" rosato con indicazione di vitigno come da art. 2, comma 4, anche nelle tipologie vivace e frizzante

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosato, con varie intensità e tonalità.

Aroma

Odore: con note floreali e fruttate, a cui si accompagnano sentori legati all'affinamento più o meno prolungato sui lieviti.

Sapore

Sapore: da brut nature a dolce, fresco e sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

Estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

"Rubicone" passito con indicazione di vitigno con la specificazione di uno o due vitigni a bacca nera di cui al comma 4, art.2

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Aroma

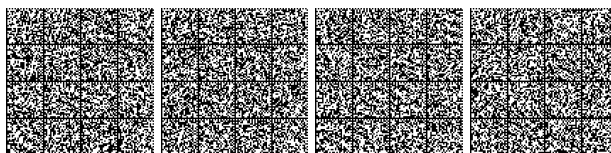
Odore: con note fruttate più o meno mature che talvolta si accompagnano a note floreali e/o a note speziate.

Sapore

Sapore: dal secco al dolce, caratteristico, equilibrato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol.

Estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

"Rubicone" novello con indicazione di vitigno a bacca nera

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosso rubino brillante, più o meno intenso e con riflessi dal rosso al violetto a seconda del vitigno.

Aroma

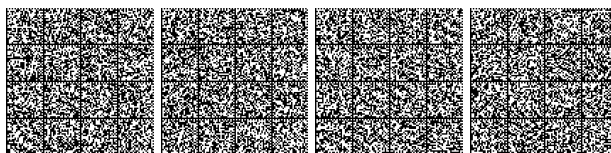
Odore: vinoso e con spiccate note fruttate.

Sapore

Sapore: di buona morbidezza e giusta acidità.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	-
Unità di acidità totale minima:	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

"Rubicone" rosso mosto di uve parzialmente fermentato

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosso porpora piuttosto intenso.

Aroma

Odore: fruttato di buona intensità.

Sapore

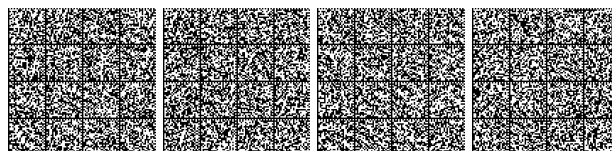
Sapore dolce, armonico, equilibrato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
--	---



Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	1
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Il Titolo alcolometrico effettivo deve essere superiore all'1% vol ed inferiore ai 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

"Rubicone" bianco mosto di uve parzialmente fermentato bianco

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: da giallo paglierino a giallo dorato, con varie intensità.

Aroma

Odore: fruttato e floreale.

Sapore

Sapore dolce, armonico, equilibrato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	1



Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Il Titolo alcolometrico effettivo deve essere superiore all'1% vol ed inferiore ai 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

"Rubicone" rosato mosto di uve parzialmente fermentato rosato

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosato con varie intensità e tonalità.

Aroma

Odore: fruttato e floreale.

Sapore

Sapore dolce, armonico, equilibrato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	1
Acidità totale minima:	3,5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Il Titolo alcolometrico effettivo deve essere superiore all'1% vol ed inferiore ai 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Pratiche di vinificazione

Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione

Pratica di vinificazione

Arricchimento - Dolcificazione e presa di spuma

Tipo di pratica enologica

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Descrizione

È consentito, a favore dei vini a Indicazione Geografica Protetta "Rubicone", l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale mediante la pratica dell'arricchimento da effettuarsi nei limiti e con le modalità previste dalla normativa comunitaria.

Rese massime

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone bianco (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	232
----------------------	-----



Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro
-------------------------------	----------------------

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone rosso (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	208
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone rosato (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	208
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone rosso Passito

Resa massima:

Resa massima:	130
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Pinot grigio (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	160
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Malbo gentile Passito

Resa massima:

Resa massima:	110
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Uva Longanesi Passito

Resa massima:

Resa massima:	115
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Sangiovese Passito

Resa massima:

Resa massima:	125
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Alicante (anche mosto di uve parzialmente fermentato vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	160
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Ancellotta (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	160
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Barbera (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)



Resa massima:

Resa massima:	176
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Bombino bianco (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	232
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Cabernet Franc (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	176
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Cabernet Sauvignon (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	176
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Canina nera (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	208
----------------------	-----



Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro
-------------------------------	----------------------

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Centesimino (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	120
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Chardonnay (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	192
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Ciliegio (anche vivace mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	176
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Famoso (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	232
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro



Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Fortana (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	208
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Garganega (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	232
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Malvasia (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	232
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Manzoni bianco (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	192
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Marzemino (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	200
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Merlot (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	176
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Montù (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	232
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Moscato bianco (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	232
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Muller Thurgau (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	192
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro



Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Negretto (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	176
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Grechetto gentile (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	192
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Pinot bianco (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	192
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Pinot nero (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	176
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Raboso (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	176
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Refosco dal peduncolo rosso (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	176
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Riesling (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	192
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Riesling Italico (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	192
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Sangiovese (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	200
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro



Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Sauvignon (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	192
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Syrah (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	176
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Trebbiano (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	232
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Uva Longanesi (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	184
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Verdicchio bianco (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	232
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Merlese (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	176
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Merlot Khorus (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	176
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti

Italia - Sauvignon B.

Italia - Bombino bianco B.

Italia - Malvasia di Candia aromatica B. - Malvasia

Italia - Refosco dal peduncolo rosso N. - Refosco

Italia - Centesimino N.

Italia - Verdicchio bianco B. - Verdicchio

Italia - Ancellotta N.

Italia - Marzemino N.

Italia - Syrah N.

Italia - Pinot grigio

Italia - Uva longanesi N.

Italia - Manzoni bianco B.



Italia - Fortana N.

Italia - Cabernet franc N. - Cabernet

Italia - Chardonnay B.

Italia - Raboso veronese N. - Raboso

Italia - Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Italia - Alicante N.

Italia - Merlot Khorus N

Italia - Canina nera N. - Canina

Italia - Trebbiano romagnolo B. - Trebbiano

Italia - Garganega B.

Italia - Barbera N.

Italia - Riesling renano B. - Riesling

Italia - Merlese N.

Italia - Müller thurgau B.

Italia - Malbo gentile N.

Italia - Negretto N.

Italia - Pinot nero N.

Italia - Pinot bianco B.

Italia - Trebbiano toscano B. - Trebbiano

Italia - Sangiovese N.

Italia - Moscato bianco B. - Moscato

Italia - Merlot N.

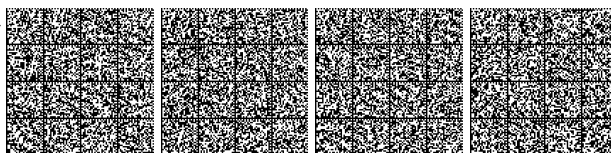
Italia - Riesling italico B. - Riesling

Italia - Ciliegiolo N.

Italia - Montù B.

Italia - Malvasia bianca di Candia B. - Malvoisie

Italia - Famoso B.



Italia - Malvasia Istriana B. - Malvasia

Italia - Pignoletto B. - Grechetto gentile

Definizione concisa della zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati designati con la Indicazione Geografica Protetta «Rubicone» comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Forlì-Cesena, Ravenna e Rimini e dei comuni di Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel Guelfo di Bologna, Castel San Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola, Medicina, Mordano e Ozzano dell'Emilia della provincia di Bologna.

Legame con la zona geografica

Il legame causale con l'origine geografica si basa su

- ☒ reputazione
- ☒ una determinata qualità
- ☒ altre caratteristiche

Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame

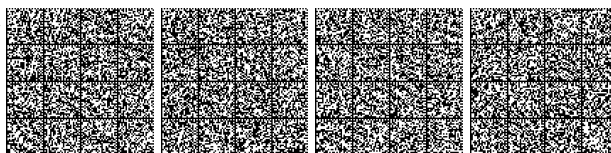
1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La IGP “Rubicone” ricalca grossomodo i tanto discussi confini della Romagna, che di fatto non sono mai stati stabiliti in senso amministrativo, ma definiscono un territorio piuttosto uniforme dal punto di vista geo-pedologico e per il carattere della sua gente, modellato su una storia comune di sacrifici e privazioni.

L'area definita dalla IGP “Rubicone” ricomprende tre zone geo-morfologicamente distinte, la pianura alluvionale, la pedecollina e la collina vera e propria, e due modi di fare viticoltura differenti riconducibili ai due modelli principali di viticoltura storica, ovvero quello greco e quello etrusco.

L'Appennino romagnolo ha un'origine geologica comune, che risale all'Era terziaria, e si compone, in linea generale, di formazioni calcaree e argillose. La formazione geologica che, per la sua estensione, maggiormente caratterizza la Romagna è la “Marnoso-arenacea”, una fascia più o meno ampia di stratificazioni successive e alternate di arenarie torbiditiche e marne. Durante il periodo Messiniano, quando il Mediterraneo rimase isolato dall'oceano Atlantico, si depositarono rocce evaporitiche (gesso, anidrite, salgemma) che in Romagna sono ben visibili nella “Vena del gesso”.

Seguono poi le deposizioni del Pliocene, a dominante argillosa, che si presentano spesso con la tipica morfologia a “calanchi”, riscontrabile nelle valli basse.



I terreni pedecollinari, tendenzialmente piani, appartengono al Quaternario recente e spesso sono terreni molto evoluti e tendenzialmente decarbonatati.

Da questa successione di rocce è normale che siano derivati, per effetto dell'erosione naturale e dell'intervento dell'uomo, terreni più o meno calcarei, argillosi, misti e, dove sono intervenute azioni di dilavamento ed erosione chimica, terreni residuali di costituzione diversa.

La pianura, di origine alluvionale, si compone di terreni a tessitura da franca ad argillosa, passando per tutta una serie di composizioni intermedie, che i Romagnoli hanno sempre saputo valutare ai fini della scelta colturale.

Quindi l'area dell'IGP comprende terreni anche piuttosto diversi tra loro, ma con una buona uniformità all'interno di fasce, più o meno ampie, parallele al crinale appenninico e che si ripropongono in modo pressoché simile nelle varie province interessate: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini (minor presenza di suoli derivati dalla Marnoso-arenacea).

Dal punto di vista climatico, l'indice di Winkler, presenta valori crescenti dall'Appennino verso la pianura, per poi ridursi nuovamente verso il litorale per effetto dell'azione mitigatrice del mare.

Il regime termo-pluviometrico presenta una certa variabilità, in relazione all'altitudine degli ambienti. Si passa da un clima temperato sub-continentale nella fascia collinare (la più importante per la viticoltura) a uno temperato fresco in alta collina, con temperatura media annua che scende da 12-14°C fino a 8-10°C e anche meno in alto Appennino. In pianura il clima assume caratteri più continentali, con valori medi annui di temperatura intorno a 14-16°C, con sufficiente ventilazione, e indice di Winkler che sale fin verso i 2400 gradi giorno circa rispetto ai 1800-2200 gradi giorno delle varie fasce altimetriche ed esposizioni collinari. Queste condizioni assicurano il conseguimento di un ottimale grado di maturazione alle diverse varietà di vite coltivate in Romagna.

Le precipitazioni variano da 600 a 800 mm annui, concentrate maggiormente nel periodo autunnale e, secondariamente, primaverile. Nel periodo estivo, le condizioni di deficit idrico sono attenuate dall'elevata umidità relativa dell'aria, dalle dotazioni idriche superficiali, dai terreni profondi, nonché da una migliore entità e distribuzione delle piogge in collina.

Detti fattori pedo-climatici contribuiscono a rendere l'intera area geografica della IGP "Rubicone" particolarmente vocata alla viticoltura.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

Un'importante via d'acqua come il Po e la vicinanza al mare consentirono l'arrivo in Romagna di diverse civiltà e con loro di vitigni e tecniche colturali differenti. Indubbiamente la domesticazione della vite silvestre in loco è stato un fatto importante, testimoniato ancora oggi dalla presenza di viti dioiche nelle Pinete costiere, ma l'introggressione genica su materiale autoctono di varietà mediorientali è stata fondamentale per la nascita di uve di buona qualità, adatte anche a situazioni fredde e umide come quelle della pianura romagnola.

Queste condizioni ambientali portarono ad allevare la vite su alberi d'alto fusto, in modo da sfuggire alla stratificazione del freddo verso il basso in primavera (gelate tardive) e



all'umidità, complice dello sviluppo di malattie fungine. Nelle aree collinari, invece, le varietà introdotte trovarono condizioni più simili a quelle di origine e poterono essere allevate secondo la modalità, tipicamente Greca, dell'alberello, che ancora oggi sporadicamente persiste.

I classici latini parlano di viti particolarmente produttive nelle aree tra Rimini e Faenza, ciò non toglie che comunque originassero vini di un certo pregio, vista la fama dei vini di "Caesenas" e del "Faventinum". Dopo la caduta dell'Impero Romano, la coltura della vite in Romagna viene mantenuta grazie alla continuità politica dell'Impero Romano d'oriente e al contributo dei monasteri nello sviluppo di tecniche atte al miglioramento delle coltivazioni.

Nel XV secolo si diffonde, accanto alla vigna, la coltura promiscua della vite a "piantata", che raggiungerà la sua massima espressione nel XVIII secolo con l'introduzione della Mezzadria, poiché consentiva di coltivare su tre livelli: al livello più alto si trovavano alberi d'alto fusto, che producevano frutti, foglie e legname, al livello intermedio si stendevano i tralci della vite con i loro grappoli e al suolo si mettevano per lo più fagioli o altre colture erbacee poco esigenti in termini di luce.

Occorre sottolineare, poi, come la Romagna abbia attraversato un lungo periodo di arretratezza economica e sociale durante tutto il governo pontificio (fu dominio papale dal 1559 al 1796 e dal 1815 al 1860). Questa situazione di arretratezza colpì anche la vitivinicoltura, tanto che, a fine Ottocento, le Commissioni Provinciali del Comitato Centrale Ampelografico denunciarono uno stato molto grave del settore, caratterizzato da una miriade di vitigni e mancanza di tecnologia.

Sicuramente la situazione non migliorò dopo l'arrivo di oidio, peronospora e fillossera dall'America. Dopo il Primo conflitto mondiale, partì la ristrutturazione dei vigneti rovinati dalla fillossera, con un notevole restringimento della base ampelografica. Per assistere ad uno sviluppo e ad un miglioramento tecnico e tecnologico della vitivinicoltura romagnola più decisi, però, occorre aspettare gli anni '60. La stratificazione di conoscenze ed esperienze in una tradizione che partiva da molto lontano ha consentito alla Romagna di arrivare, negli anni '90 del Novecento, ad un buon livello qualitativo, con una gamma di tipologie di vino idonee a soddisfare le più varie esigenze dei consumatori.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

I vini «Rubicone» della tipologia bianco presentano una gamma di colori che va dal giallo paglierino al giallo dorato, con riflessi che spaziano dal giallo, tono su tono, al verdolino o al ramato, come nel caso del Pinot grigio. All'olfatto i vini si caratterizzano per la finezza dei profumi, con note floreali delicate di acacia e biancospino e note fruttate che rispecchiano generalmente il vitigno principale di composizione. Al sapore, che esplora un'ampia gamma tra il secco e il dolce, i vini risultano armonici, ben strutturati, freschi e sapidi.

I vini «Rubicone» della tipologia rosato presentano un colore rosato più o meno intenso correlato soprattutto al processo di vinificazione. Il sapore è fresco ed armonico e va dal secco al dolce con equilibrata acidità. Si pone particolare attenzione alla tipologia



«Rubicone» rosato Sangiovese, che si lega alla tradizione locale, in quanto nel passato, per rinvigorire il Sangiovese rosso si usava la pratica del “salasso”, destinando a rosato la quota di mosto prelevata. Le tecnologie permettono ora di definire meglio questa tipologia con aromi che vanno dal floreale di violetta a sentori di frutti rossi appena maturi (fragola, lampone, ciliegia, ribes, ad es.).

I vini «Rubicone» della tipologia rosso presentano una colorazione “rubino” di intensità variabile a seconda del vitigno e delle tecniche di vinificazione e macerazione, che influenzano anche la componente aromatica, che si esprime con note fruttate più o meno mature che, talvolta, si accompagnano a note floreali (soprattutto viola, ma anche rosa) e/o, a note speziate. Al sapore possono spaziare dal secco al dolce, con buona morbidezza e giusta acidità.

Nella tipologia novello il vino rosso esprime profumi e note gustative legate alla particolare tecnica di vinificazione delle uve per macerazione carbonica, che esalta il profilo vinoso e le note tipiche del vitigno.

I vini «Rubicone» della tipologia passito presentano un colore rosso rubino più o meno intenso; all'olfatto si esprimono con note fruttate più o meno mature che talvolta si accompagnano a note floreali e/o a note speziate; al sapore possono essere da secchi a dolci, armonici e con buona struttura ed equilibrata acidità.

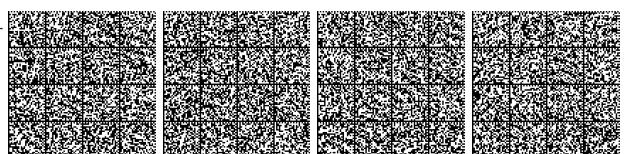
Le caratteristiche qualitative dei predetti vini sono determinate dalle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione, che, grazie al clima temperato e con buona ventilazione, ai terreni ben drenati e con sufficiente disponibilità idrica, alle escursioni termiche notte/giorno durante la maturazione delle uve, garantiscono una ottimale maturazione dei grappoli, permettendo l'ottenimento di uve con un adeguato tenore zuccherino, giusta acidità e una ottima espressione di tutte le altre caratteristiche qualitative ed organolettiche proprie delle varietà viti, che poi si ritrovano nei vini derivati.

Per quanto riguarda la produzione di vino passito è importante la scelta della tecnica di appassimento, che può essere condotta sia in pianta che in fruttai (locale tradizionalmente adibito a questa pratica). La durata del periodo di appassimento varia e dipende delle caratteristiche che con tale tecnica si desiderano trasmettere al prodotto finito.

L'appassimento è altresì favorito dalla pronunciata escursione termica fra il giorno e la notte, che si registra in particolare nel periodo tardo-estivo/autunnale, e dalla ventilazione che interessa la zona di produzione. Risultano particolarmente adatti ad essere sottoposti all'appassimento i grappoli di struttura «spargola», cioè con ampi spazi fra gli acini, la cui selezione avviene nel vigneto al momento della vendemmia. La preparazione delle uve per l'appassimento, rispetto alla raccolta di quelle destinate alle altre tipologie di vino, viene anticipata, per avere un contenuto acidico più elevato e in grado di bilanciare il contenuto zuccherino del vino ottenuto.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

Non bisogna dimenticare che accanto ad una tradizione viti-vinicola importante, la Romagna è stata anche la culla della frutticoltura moderna e le minori esigenze della vite



rispetto ai fruttiferi, hanno fatto sì che questa venisse collocata solo nei terreni meno fertili, quindi in collina e nelle terre “dure” di pianura.

Il gradiente termico tra collina e pianura e la maggiore umidità in quest’ultima area, hanno orientato la scelta degli agricoltori di pianura verso vitigni a maturazione più tardiva e a maggiore tolleranza ai marciumi, riservando le varietà precoci per i limiti superiori e le esposizioni più a nord della viticoltura romagnola.

In passato, con un clima autunnale spesso abbastanza fresco, la pratica dell’appassimento si rendeva necessaria per migliorare le caratteristiche compositive dei vini, da cui la tradizione della pratica dell’appassimento.

Inoltre, la raccolta abbastanza tardiva, cui seguivano autunni freddi, faceva sì che il vino mantenesse un certo residuo zuccherino durante l’inverno e, messo in bottiglia, riprendesse a fermentare con i primi caldi primaverili, ottenendo una frizzantatura naturale. Da questa prassi piuttosto comune, l’apprezzamento dei Romagnoli sia per i vini abboccati che secchi, fermi o frizzanti o spumanti.

A seconda dell’orografia, della geo-pedologia e del clima è possibile trovare la migliore interazione tra fattori ambientali e vitigno per arrivare alla migliore espressione delle varie tipologie di vino previste dal disciplinare a IGP “Rubicone” e riprese dalla tradizione locale.

Categoria di prodotto vitivinicolo

4. Vino spumante

Sintesi del legame

1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La IGP “Rubicone” ricalca grossomodo i tanto discussi confini della Romagna, che di fatto non sono mai stati stabiliti in senso amministrativo, ma definiscono un territorio piuttosto uniforme dal punto di vista geo-pedologico e per il carattere della sua gente, modellato su una storia comune di sacrifici e privazioni.

L’area definita dalla IGP “Rubicone” ricomprende tre zone geo-morfologicamente distinte, la pianura alluvionale, la pedecollina e la collina vera e propria, e due modi di fare viticoltura differenti riconducibili ai due modelli principali di viticoltura storica, ovvero quello greco e quello etrusco.

L’Appennino romagnolo ha un’origine geologica comune, che risale all’Era terziaria, e si compone, in linea generale, di formazioni calcaree e argillose. La formazione geologica che, per la sua estensione, maggiormente caratterizza la Romagna è la “Marnoso-arenacea”, una fascia più o meno ampia di stratificazioni successive e alternate di arenarie torbiditiche e marne. Durante il periodo Messiniano, quando il Mediterraneo rimase isolato dall’oceano Atlantico, si depositarono rocce evaporitiche (gesso, anidrite, salgemma) che in Romagna sono ben visibili nella “Vena del gesso”.



Seguono poi le deposizioni del Pliocene, a dominante argillosa, che si presentano spesso con la tipica morfologia a “calanchi”, riscontrabile nelle valli basse.

I terreni pedecollinari, tendenzialmente piani, appartengono al Quaternario recente e spesso sono terreni molto evoluti e tendenzialmente decarbonatati.

Da questa successione di rocce è normale che siano derivati, per effetto dell'erosione naturale e dell'intervento dell'uomo, terreni più o meno calcarei, argillosi, misti e, dove sono intervenute azioni di dilavamento ed erosione chimica, terreni residuali di costituzione diversa.

La pianura, di origine alluvionale, si compone di terreni a tessitura da franca ad argillosa, passando per tutta una serie di composizioni intermedie, che i Romagnoli hanno sempre saputo valutare ai fini della scelta culturale.

Quindi l'area dell'IGP comprende terreni anche piuttosto diversi tra loro, ma con una buona uniformità all'interno di fasce, più o meno ampie, parallele al crinale appenninico e che si ripropongono in modo pressoché simile nelle varie province interessate: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini (minor presenza di suoli derivati dalla Marnoso-arenacea).

Dal punto di vista climatico, l'indice di Winkler, presenta valori crescenti dall'Appennino verso la pianura, per poi ridursi nuovamente verso il litorale per effetto dell'azione mitigatrice del mare.

Il regime termo-pluviometrico presenta una certa variabilità, in relazione all'altitudine degli ambienti. Si passa da un clima temperato sub-continentale nella fascia collinare (la più importante per la viticoltura) a uno temperato fresco in alta collina, con temperatura media annua che scende da 12-14°C fino a 8-10°C e anche meno in alto Appennino. In pianura il clima assume caratteri più continentali, con valori medi annui di temperatura intorno a 14-16°C, con sufficiente ventilazione, e indice di Winkler che sale fin verso i 2400 gradi giorno circa rispetto ai 1800-2200 gradi giorno delle varie fasce altimetriche ed esposizioni collinari. Queste condizioni assicurano il conseguimento di un ottimale grado di maturazione alle diverse varietà di vite coltivate in Romagna.

Le precipitazioni variano da 600 a 800 mm annui, concentrate maggiormente nel periodo autunnale e, secondariamente, primaverile. Nel periodo estivo, le condizioni di deficit idrico sono attenuate dall'elevata umidità relativa dell'aria, dalle dotazioni idriche superficiali, dai terreni profondi, nonché da una migliore entità e distribuzione delle piogge in collina.

Detti fattori pedo-climatici contribuiscono a rendere l'intera area geografica della IGP “Rubicone” particolarmente vocata alla viticoltura.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

Un'importante via d'acqua come il Po e la vicinanza al mare consentirono l'arrivo in Romagna di diverse civiltà e con loro di vitigni e tecniche culturali differenti. Indubbiamente la domesticazione della vite silvestre in loco è stato un fatto importante, testimoniato ancora oggi dalla presenza di viti dioiche nelle Pinete costiere, ma l'introggressione genica su materiale autoctono di varietà mediorientali è stata fondamentale per la nascita di uve di buona qualità, adatte anche a situazioni fredde e umide come quelle della pianura romagnola.



Queste condizioni ambientali portarono ad allevare la vite su alberi d'alto fusto, in modo da sfuggire alla stratificazione del freddo verso il basso in primavera (gelate tardive) e all'umidità, complice dello sviluppo di malattie fungine. Nelle aree collinari, invece, le varietà introdotte trovarono condizioni più simili a quelle di origine e poterono essere allevate secondo la modalità, tipicamente Greca, dell'alberello, che ancora oggi sporadicamente persiste.

I classici latini parlano di viti particolarmente produttive nelle aree tra Rimini e Faenza, ciò non toglie che comunque originassero vini di un certo pregio, vista la fama dei vini di "Caesenas" e del "Faventinum". Dopo la caduta dell'Impero Romano, la coltura della vite in Romagna viene mantenuta grazie alla continuità politica dell'Impero Romano d'oriente e al contributo dei monasteri nello sviluppo di tecniche atte al miglioramento delle coltivazioni.

Nel XV secolo si diffonde, accanto alla vigna, la coltura promiscua della vite a "piantata", che raggiungerà la sua massima espressione nel XVIII secolo con l'introduzione della Mezzadria, poiché consentiva di coltivare su tre livelli: al livello più alto si trovavano alberi d'alto fusto, che producevano frutti, foglie e legname, al livello intermedio si stendevano i tralci della vite con i loro grappoli e al suolo si mettevano per lo più fagioli o altre colture erbacee poco esigenti in termini di luce.

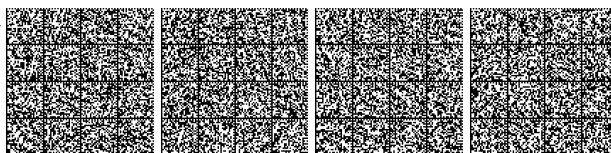
Occorre sottolineare, poi, come la Romagna abbia attraversato un lungo periodo di arretratezza economica e sociale durante tutto il governo pontificio (fu dominio papale dal 1559 al 1796 e dal 1815 al 1860). Questa situazione di arretratezza colpì anche la vitivinicoltura, tanto che, a fine Ottocento, le Commissioni Provinciali del Comitato Centrale Ampelografico denunciarono uno stato molto grave del settore, caratterizzato da una miriade di vitigni e mancanza di tecnologia.

Sicuramente la situazione non migliorò dopo l'arrivo di oidio, peronospora e fillossera dall'America. Dopo il Primo conflitto mondiale, partì la ristrutturazione dei vigneti rovinati dalla fillossera, con un notevole restringimento della base ampelografica. Per assistere ad uno sviluppo e ad un miglioramento tecnico e tecnologico della vitivinicoltura romagnola più decisi, però, occorre aspettare gli anni '60. La stratificazione di conoscenze ed esperienze in una tradizione che partiva da molto lontano ha consentito alla Romagna di arrivare, negli anni '90 del Novecento, ad un buon livello qualitativo, con una gamma di tipologie di vino idonee a soddisfare le più varie esigenze dei consumatori.

B) Informazioni sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica

La produzione di vini spumanti e frizzanti vanta una consolidata tradizione, corroborata da più recenti miglioramenti tecnici e tecnologici. La particolare accuratezza nella fase di coltivazione e raccolta delle uve e in quella di vinificazione consente di ottenere vini base freschi e puliti che con la successiva ben guidata presa di spuma portano ad avere vini spumanti e frizzanti di particolare finezza ed eleganza.

La qualità dei vini spumanti, dei vini frizzanti e dei mosti parzialmente fermentati è strettamente legata alla base varietale del territorio, che mette a disposizione uve con caratteristiche tecnologiche ideali per tale destinazione enologica. Inoltre, la messa a punto delle metodiche di frizzantatura e spumantizzazione, perfezionando i metodi più tradizionali



(in bottiglia) e/o adottando attrezzature all'avanguardia, ha largamente contribuito ad elevare la qualità del prodotto finale.

Le stesse considerazioni valgono per i mosti parzialmente fermentati, bianchi, rossi e rosati, che vengono prodotti con il metodo Charmat-Martinotti per conferire al prodotto finale caratteristiche di freschezza unite ad un moderato grado alcolico.

Le caratteristiche qualitative delle predette categorie di prodotti vitivinicoli sono il risultato dell'interazione tra le caratteristiche ambientali (clima temperato, ventilato e con buone escursioni e suolo), le qualità tecnologiche delle varietà di viti e la capacità del viticoltore nella scelta delle tecniche colturali e di vinificazione.

In estrema sintesi si può parlare di *terroir*, ovvero di un prodotto espressione del legame causale con l'origine geografica.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

Non bisogna dimenticare che accanto ad una tradizione viti-vinicola importante, la Romagna è stata anche la culla della frutticoltura moderna e le minori esigenze della vite rispetto ai fruttiferi, hanno fatto sì che questa venisse collocata solo nei terreni meno fertili, quindi in collina e nelle terre "dure" di pianura.

Il gradiente termico tra collina e pianura e la maggiore umidità in quest'ultima area, hanno orientato la scelta degli agricoltori di pianura verso vitigni a maturazione più tardiva e a maggiore tolleranza ai marciumi, riservando le varietà precoci per i limiti superiori e le esposizioni più a nord della viticoltura romagnola.

In passato, con un clima autunnale spesso abbastanza fresco, la pratica dell'appassimento si rendeva necessaria per migliorare le caratteristiche compositive dei vini, da cui la tradizione della pratica dell'appassimento.

Inoltre, la raccolta abbastanza tardiva, cui seguivano autunni freddi, faceva sì che il vino mantenesse un certo residuo zuccherino durante l'inverno e, messo in bottiglia, riprendesse a fermentare con i primi caldi primaverili, ottenendo una frizzantatura naturale. Da questa prassi piuttosto comune, l'apprezzamento dei Romagnoli sia per i vini abboccati che secchi, fermi o frizzanti o spumanti.

A seconda dell'orografia, della geo-pedologia e del clima è possibile trovare la migliore interazione tra fattori ambientali e vitigno per arrivare alla migliore espressione delle varie tipologie di vino previste dal disciplinare a IGP "Rubicone" e riprese dalla tradizione locale.

Categoria di prodotto vitivinicolo

5. Vino spumante di qualità

Sintesi del legame



1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La IGP “Rubicone” ricalca grossomodo i tanto discussi confini della Romagna, che di fatto non sono mai stati stabiliti in senso amministrativo, ma definiscono un territorio piuttosto uniforme dal punto di vista geo-pedologico e per il carattere della sua gente, modellato su una storia comune di sacrifici e privazioni.

L’area definita dalla IGP “Rubicone” ricomprende tre zone geo-morfologicamente distinte, la pianura alluvionale, la pedecollina e la collina vera e propria, e due modi di fare viticoltura differenti riconducibili ai due modelli principali di viticoltura storica, ovvero quello greco e quello etrusco.

L’Appennino romagnolo ha un’origine geologica comune, che risale all’Era terziaria, e si compone, in linea generale, di formazioni calcaree e argillose. La formazione geologica che, per la sua estensione, maggiormente caratterizza la Romagna è la “Marnoso-arenacea”, una fascia più o meno ampia di stratificazioni successive e alternate di arenarie torbiditiche e marne. Durante il periodo Messiniano, quando il Mediterraneo rimase isolato dall’oceano Atlantico, si depositarono rocce evaporitiche (gesso, anidrite, salgemma) che in Romagna sono ben visibili nella “Vena del gesso”.

Seguono poi le deposizioni del Pliocene, a dominante argillosa, che si presentano spesso con la tipica morfologia a “calanchi”, riscontrabile nelle valli basse.

I terreni pedecollinari, tendenzialmente piani, appartengono al Quaternario recente e spesso sono terreni molto evoluti e tendenzialmente decarbonatati.

Da questa successione di rocce è normale che siano derivati, per effetto dell’erosione naturale e dell’intervento dell’uomo, terreni più o meno calcarei, argillosi, misti e, dove sono intervenute azioni di dilavamento ed erosione chimica, terreni residuali di costituzione diversa.

La pianura, di origine alluvionale, si compone di terreni a tessitura da franca ad argillosa, passando per tutta una serie di composizioni intermedie, che i Romagnoli hanno sempre saputo valutare ai fini della scelta colturale.

Quindi l’area dell’IGP comprende terreni anche piuttosto diversi tra loro, ma con una buona uniformità all’interno di fasce, più o meno ampie, parallele al crinale appenninico e che si ripropongono in modo pressoché simile nelle varie province interessate: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini (minor presenza di suoli derivati dalla Marnoso-arenacea).

Dal punto di vista climatico, l’indice di Winkler, presenta valori crescenti dall’Appennino verso la pianura, per poi ridursi nuovamente verso il litorale per effetto dell’azione mitigatrice del mare.

Il regime termo-pluviometrico presenta una certa variabilità, in relazione all’altitudine degli ambienti. Si passa da un clima temperato sub-continentale nella fascia collinare (la più importante per la viticoltura) a uno temperato fresco in alta collina, con temperatura media annua che scende da 12-14°C fino a 8-10°C e anche meno in alto Appennino. In pianura il clima assume caratteri più continentali, con valori medi annui di temperatura intorno a 14–16°C, con sufficiente ventilazione, e indice di Winkler che sale fin verso i 2400 gradi giorno circa rispetto ai 1800-2200 gradi giorno delle varie fasce altimetriche ed esposizioni collinari.



Queste condizioni assicurano il conseguimento di un ottimale grado di maturazione alle diverse varietà di vite coltivate in Romagna.

Le precipitazioni variano da 600 a 800 mm annui, concentrate maggiormente nel periodo autunnale e, secondariamente, primaverile. Nel periodo estivo, le condizioni di deficit idrico sono attenuate dall'elevata umidità relativa dell'aria, dalle dotazioni idriche superficiali, dai terreni profondi, nonché da una migliore entità e distribuzione delle piogge in collina.

Detti fattori pedo-climatici contribuiscono a rendere l'intera area geografica della IGP "Rubicone" particolarmente vocata alla viticoltura.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

Un'importante via d'acqua come il Po e la vicinanza al mare consentirono l'arrivo in Romagna di diverse civiltà e con loro di vitigni e tecniche colturali differenti. Indubbiamente la domesticazione della vite silvestre in loco è stato un fatto importante, testimoniato ancora oggi dalla presenza di viti dioiche nelle Pinete costiere, ma l'introggressione genica su materiale autoctono di varietà mediorientali è stata fondamentale per la nascita di uve di buona qualità, adatte anche a situazioni fredde e umide come quelle della pianura romagnola.

Queste condizioni ambientali portarono ad allevare la vite su alberi d'alto fusto, in modo da sfuggire alla stratificazione del freddo verso il basso in primavera (gelate tardive) e all'umidità, complice dello sviluppo di malattie fungine. Nelle aree collinari, invece, le varietà introdotte trovarono condizioni più simili a quelle di origine e poterono essere allevate secondo la modalità, tipicamente Greca, dell'alberello, che ancora oggi sporadicamente persiste.

I classici latini parlano di viti particolarmente produttive nelle aree tra Rimini e Faenza, ciò non toglie che comunque originassero vini di un certo pregio, vista la fama dei vini di "Caesenas" e del "Faventinum". Dopo la caduta dell'Impero Romano, la coltura della vite in Romagna viene mantenuta grazie alla continuità politica dell'Impero Romano d'oriente e al contributo dei monasteri nello sviluppo di tecniche atte al miglioramento delle coltivazioni.

Nel XV secolo si diffonde, accanto alla vigna, la coltura promiscua della vite a "piantata", che raggiungerà la sua massima espressione nel XVIII secolo con l'introduzione della Mezzadria, poiché consentiva di coltivare su tre livelli: al livello più alto si trovavano alberi d'alto fusto, che producevano frutti, foglie e legname, al livello intermedio si stendevano i tralci della vite con i loro grappoli e al suolo si mettevano per lo più fagioli o altre colture erbacee poco esigenti in termini di luce.

Occorre sottolineare, poi, come la Romagna abbia attraversato un lungo periodo di arretratezza economica e sociale durante tutto il governo pontificio (fu domino papale dal 1559 al 1796 e dal 1815 al 1860). Questa situazione di arretratezza colpì anche la vitivinicoltura, tanto che, a fine Ottocento, le Commissioni Provinciali del Comitato Centrale Ampelografico denunciarono uno stato molto grave del settore, caratterizzato da una miriade di vitigni e mancanza di tecnologia.

Sicuramente la situazione non migliorò dopo l'arrivo di oidio, peronospora e fillossera dall'America. Dopo il Primo conflitto mondiale, partì la ristrutturazione dei vigneti rovinati dalla fillossera, con un notevole restringimento della base ampelografica. Per assistere ad uno sviluppo e ad un miglioramento tecnico e tecnologico della vitivinicoltura romagnola più decisi, però, occorre aspettare gli anni '60. La stratificazione di conoscenze ed esperienze in



una tradizione che partiva da molto lontano ha consentito alla Romagna di arrivare, negli anni '90 del Novecento, ad un buon livello qualitativo, con una gamma di tipologie di vino idonee a soddisfare le più varie esigenze dei consumatori.

B) Informazioni sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica

La produzione di vini spumanti e frizzanti vanta una consolidata tradizione, corroborata da più recenti miglioramenti tecnici e tecnologici. La particolare accuratezza nella fase di coltivazione e raccolta delle uve e in quella di vinificazione consente di ottenere vini base freschi e puliti che con la successiva ben guidata presa di spuma portano ad avere vini spumanti e frizzanti di particolare finezza ed eleganza.

La qualità dei vini spumanti, dei vini frizzanti e dei mosti parzialmente fermentati è strettamente legata alla base varietale del territorio, che mette a disposizione uve con caratteristiche tecnologiche ideali per tale destinazione enologica. Inoltre, la messa a punto delle metodiche di frizzantatura e spumantizzazione, perfezionando i metodi più tradizionali (in bottiglia) e/o adottando attrezzature all'avanguardia, ha largamente contribuito ad elevare la qualità del prodotto finale.

Le stesse considerazioni valgono per i mosti parzialmente fermentati, bianchi, rossi e rosati, che vengono prodotti con il metodo Charmat-Martinotti per conferire al prodotto finale caratteristiche di freschezza unite ad un moderato grado alcolico.

Le caratteristiche qualitative delle predette categorie di prodotti vitivinicoli sono il risultato dell'interazione tra le caratteristiche ambientali (clima temperato, ventilato e con buone escursioni e suolo), le qualità tecnologiche delle varietà di viti e la capacità del viticoltore nella scelta delle tecniche colturali e di vinificazione.

In estrema sintesi si può parlare di terroir, ovvero di un prodotto espressione del legame causale con l'origine geografica.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

Non bisogna dimenticare che accanto ad una tradizione viti-vinicola importante, la Romagna è stata anche la culla della frutticoltura moderna e le minori esigenze della vite rispetto ai fruttiferi, hanno fatto sì che questa venisse collocata solo nei terreni meno fertili, quindi in collina e nelle terre "dure" di pianura.

Il gradiente termico tra collina e pianura e la maggiore umidità in quest'ultima area, hanno orientato la scelta degli agricoltori di pianura verso vitigni a maturazione più tardiva e a maggiore tolleranza ai marciumi, riservando le varietà precoci per i limiti superiori e le esposizioni più a nord della viticoltura romagnola.



In passato, con un clima autunnale spesso abbastanza fresco, la pratica dell'appassimento si rendeva necessaria per migliorare le caratteristiche compositive dei vini, da cui la tradizione della pratica dell'appassimento.

Inoltre, la raccolta abbastanza tardiva, cui seguivano autunni freddi, faceva sì che il vino mantenesse un certo residuo zuccherino durante l'inverno e, messo in bottiglia, riprendesse a fermentare con i primi caldi primaverili, ottenendo una frizzantatura naturale. Da questa prassi piuttosto comune, l'apprezzamento dei Romagnoli sia per i vini abboccati che secchi, fermi o frizzanti o spumanti.

A seconda dell'orografia, della geo-pedologia e del clima è possibile trovare la migliore interazione tra fattori ambientali e vitigno per arrivare alla migliore espressione delle varie tipologie di vino previste dal disciplinare a IGP "Rubicone" e riprese dalla tradizione locale.

Categoria di prodotto vitivinicolo

8. Vino frizzante

Sintesi del legame

1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La IGP "Rubicone" ricalca grossomodo i tanto discussi confini della Romagna, che di fatto non sono mai stati stabiliti in senso amministrativo, ma definiscono un territorio piuttosto uniforme dal punto di vista geo-pedologico e per il carattere della sua gente, modellato su una storia comune di sacrifici e privazioni.

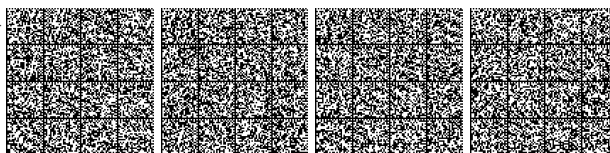
L'area definita dalla IGP "Rubicone" ricomprende tre zone geo-morfologicamente distinte, la pianura alluvionale, la pedecollina e la collina vera e propria, e due modi di fare viticoltura differenti riconducibili ai due modelli principali di viticoltura storica, ovvero quello greco e quello etrusco.

L'Appennino romagnolo ha un'origine geologica comune, che risale all'Era terziaria, e si compone, in linea generale, di formazioni calcaree e argillose. La formazione geologica che, per la sua estensione, maggiormente caratterizza la Romagna è la "Marnoso-arenacea", una fascia più o meno ampia di stratificazioni successive e alternate di arenarie torbiditiche e marne. Durante il periodo Messiniano, quando il Mediterraneo rimase isolato dall'oceano Atlantico, si depositarono rocce evaporitiche (gesso, anidrite, salgemma) che in Romagna sono ben visibili nella "Vena del gesso".

Seguono poi le deposizioni del Pliocene, a dominante argillosa, che si presentano spesso con la tipica morfologia a "calanchi", riscontrabile nelle valli basse.

I terreni pedecollinari, tendenzialmente piani, appartengono al Quaternario recente e spesso sono terreni molto evoluti e tendenzialmente decarbonatati.

Da questa successione di rocce è normale che siano derivati, per effetto dell'erosione naturale e dell'intervento dell'uomo, terreni più o meno calcarei, argillosi, misti e, dove sono intervenute azioni di dilavamento ed erosione chimica, terreni residuali di costituzione diversa.



La pianura, di origine alluvionale, si compone di terreni a tessitura da franca ad argillosa, passando per tutta una serie di composizioni intermedie, che i Romagnoli hanno sempre saputo valutare ai fini della scelta colturale.

Quindi l'area dell'IGP comprende terreni anche piuttosto diversi tra loro, ma con una buona uniformità all'interno di fasce, più o meno ampie, parallele al crinale appenninico e che si ripropongono in modo pressoché simile nelle varie province interessate: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini (minor presenza di suoli derivati dalla Marnoso-arenacea).

Dal punto di vista climatico, l'indice di Winkler, presenta valori crescenti dall'Appennino verso la pianura, per poi ridursi nuovamente verso il litorale per effetto dell'azione mitigatrice del mare.

Il regime termo-pluviometrico presenta una certa variabilità, in relazione all'altitudine degli ambienti. Si passa da un clima temperato sub-continentale nella fascia collinare (la più importante per la viticoltura) a uno temperato fresco in alta collina, con temperatura media annua che scende da 12-14°C fino a 8-10°C e anche meno in alto Appennino. In pianura il clima assume caratteri più continentali, con valori medi annui di temperatura intorno a 14-16°C, con sufficiente ventilazione, e indice di Winkler che sale fin verso i 2400 gradi giorno circa rispetto ai 1800-2200 gradi giorno delle varie fasce altimetriche ed esposizioni collinari. Queste condizioni assicurano il conseguimento di un ottimale grado di maturazione alle diverse varietà di vite coltivate in Romagna.

Le precipitazioni variano da 600 a 800 mm annui, concentrate maggiormente nel periodo autunnale e, secondariamente, primaverile. Nel periodo estivo, le condizioni di deficit idrico sono attenuate dall'elevata umidità relativa dell'aria, dalle dotazioni idriche superficiali, dai terreni profondi, nonché da una migliore entità e distribuzione delle piogge in collina.

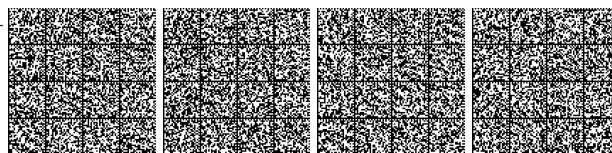
Detti fattori pedo-climatici contribuiscono a rendere l'intera area geografica della IGP "Rubicone" particolarmente vocata alla viticoltura.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

Un'importante via d'acqua come il Po e la vicinanza al mare consentirono l'arrivo in Romagna di diverse civiltà e con loro di vitigni e tecniche colturali differenti. Indubbiamente la domesticazione della vite silvestre in loco è stato un fatto importante, testimoniato ancora oggi dalla presenza di viti dioiche nelle Pinete costiere, ma l'introggressione genica su materiale autoctono di varietà mediorientali è stata fondamentale per la nascita di uve di buona qualità, adatte anche a situazioni fredde e umide come quelle della pianura romagnola.

Queste condizioni ambientali portarono ad allevare la vite su alberi d'alto fusto, in modo da sfuggire alla stratificazione del freddo verso il basso in primavera (gelate tardive) e all'umidità, complice dello sviluppo di malattie fungine. Nelle aree collinari, invece, le varietà introdotte trovarono condizioni più simili a quelle di origine e poterono essere allevate secondo la modalità, tipicamente Greca, dell'alberello, che ancora oggi sporadicamente persiste.

I classici latini parlano di viti particolarmente produttive nelle aree tra Rimini e Faenza, ciò non toglie che comunque originassero vini di un certo pregio, vista la fama dei vini di "Caesenas" e del "Faventinum". Dopo la caduta dell'Impero Romano, la coltura della vite in



Romagna viene mantenuta grazie alla continuità politica dell'Impero Romano d'oriente e al contributo dei monasteri nello sviluppo di tecniche atte al miglioramento delle coltivazioni.

Nel XV secolo si diffonde, accanto alla vigna, la coltura promiscua della vite a "piantata", che raggiungerà la sua massima espressione nel XVIII secolo con l'introduzione della Mezzadria, poiché consentiva di coltivare su tre livelli: al livello più alto si trovavano alberi d'alto fusto, che producevano frutti, foglie e legname, al livello intermedio si stendevano i tralci della vite con i loro grappoli e al suolo si mettevano per lo più fagioli o altre colture erbacee poco esigenti in termini di luce.

Occorre sottolineare, poi, come la Romagna abbia attraversato un lungo periodo di arretratezza economica e sociale durante tutto il governo pontificio (fu domino papale dal 1559 al 1796 e dal 1815 al 1860). Questa situazione di arretratezza colpì anche la vitivinicoltura, tanto che, a fine Ottocento, le Commissioni Provinciali del Comitato Centrale Ampelografico denunciarono uno stato molto grave del settore, caratterizzato da una miriade di vitigni e mancanza di tecnologia.

Sicuramente la situazione non migliorò dopo l'arrivo di oidio, peronospora e fillossera dall'America. Dopo il Primo conflitto mondiale, partì la ristrutturazione dei vigneti rovinati dalla fillossera, con un notevole restringimento della base ampelografica. Per assistere ad uno sviluppo e ad un miglioramento tecnico e tecnologico della vitivinicoltura romagnola più decisi, però, occorre aspettare gli anni '60. La stratificazione di conoscenze ed esperienze in una tradizione che partiva da molto lontano ha consentito alla Romagna di arrivare, negli anni '90 del Novecento, ad un buon livello qualitativo, con una gamma di tipologie di vino idonee a soddisfare le più varie esigenze dei consumatori.

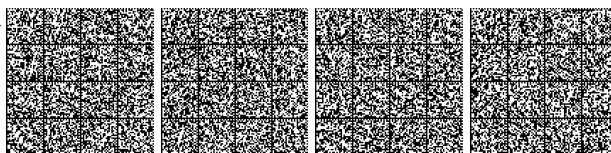
B) Informazioni sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica

La produzione di vini spumanti e frizzanti vanta una consolidata tradizione, corroborata da più recenti miglioramenti tecnici e tecnologici. La particolare accuratezza nella fase di coltivazione e raccolta delle uve e in quella di vinificazione consente di ottenere vini base freschi e puliti che con la successiva ben guidata presa di spuma portano ad avere vini spumanti e frizzanti di particolare finezza ed eleganza.

La qualità dei vini spumanti, dei vini frizzanti e dei mosti parzialmente fermentati è strettamente legata alla base varietale del territorio, che mette a disposizione uve con caratteristiche tecnologiche ideali per tale destinazione enologica. Inoltre, la messa a punto delle metodiche di frizzantatura e spumantizzazione, perfezionando i metodi più tradizionali (in bottiglia) e/o adottando attrezzature all'avanguardia, ha largamente contribuito ad elevare la qualità del prodotto finale.

Le stesse considerazioni valgono per i mosti parzialmente fermentati, bianchi, rossi e rosati, che vengono prodotti con il metodo Charmat-Martinotti per conferire al prodotto finale caratteristiche di freschezza unite ad un moderato grado alcolico.

Le caratteristiche qualitative delle predette categorie di prodotti vitivinicoli sono il risultato dell'interazione tra le caratteristiche ambientali (clima temperato, ventilato e con buone



escursioni e suolo), le qualità tecnologiche delle varietà di viti e la capacità del viticoltore nella scelta delle tecniche colturali e di vinificazione.

In estrema sintesi si può parlare di terroir, ovvero di un prodotto espressione del legame causale con l'origine geografica.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

Non bisogna dimenticare che accanto ad una tradizione viti-vinicola importante, la Romagna è stata anche la culla della frutticoltura moderna e le minori esigenze della vite rispetto ai fruttiferi, hanno fatto sì che questa venisse collocata solo nei terreni meno fertili, quindi in collina e nelle terre “dure” di pianura.

Il gradiente termico tra collina e pianura e la maggiore umidità in quest'ultima area, hanno orientato la scelta degli agricoltori di pianura verso vitigni a maturazione più tardiva e a maggiore tolleranza ai marciumi, riservando le varietà precoci per i limiti superiori e le esposizioni più a nord della viticoltura romagnola.

In passato, con un clima autunnale spesso abbastanza fresco, la pratica dell'appassimento si rendeva necessaria per migliorare le caratteristiche compositive dei vini, da cui la tradizione della pratica dell'appassimento.

Inoltre, la raccolta abbastanza tardiva, cui seguivano autunni freddi, faceva sì che il vino mantenesse un certo residuo zuccherino durante l'inverno e, messo in bottiglia, riprendesse a fermentare con i primi caldi primaverili, ottenendo una frizzantatura naturale. Da questa prassi piuttosto comune, l'apprezzamento dei Romagnoli sia per i vini abboccati che secchi, fermi o frizzanti o spumanti.

A seconda dell'orografia, della geo-pedologia e del clima è possibile trovare la migliore interazione tra fattori ambientali e vitigno per arrivare alla migliore espressione delle varie tipologie di vino previste dal disciplinare a IGP “Rubicone” e riprese dalla tradizione locale.

Categoria di prodotto vitivinicolo

11. Mosto di uve parzialmente fermentato

Sintesi del legame

1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La IGP “Rubicone” ricalca grossomodo i tanto discussi confini della Romagna, che di fatto non sono mai stati stabiliti in senso amministrativo, ma definiscono un territorio piuttosto uniforme dal punto di vista geo-pedologico e per il carattere della sua gente, modellato su una storia comune di sacrifici e privazioni.

L'area definita dalla IGP “Rubicone” ricomprende tre zone geo-morfologicamente distinte, la pianura alluvionale, la pedecollina e la collina vera e propria, e due modi di fare



viticoltura differenti riconducibili ai due modelli principali di viticoltura storica, ovvero quello greco e quello etrusco.

L'Appennino romagnolo ha un'origine geologica comune, che risale all'Era terziaria, e si compone, in linea generale, di formazioni calcaree e argillose. La formazione geologica che, per la sua estensione, maggiormente caratterizza la Romagna è la "Marnoso-arenacea", una fascia più o meno ampia di stratificazioni successive e alternate di arenarie torbiditiche e marne. Durante il periodo Messiniano, quando il Mediterraneo rimase isolato dall'oceano Atlantico, si depositarono rocce evaporitiche (gesso, anidrite, salgemma) che in Romagna sono ben visibili nella "Vena del gesso".

Seguono poi le deposizioni del Pliocene, a dominante argillosa, che si presentano spesso con la tipica morfologia a "calanchi", riscontrabile nelle valli basse.

I terreni pedecollinari, tendenzialmente piani, appartengono al Quaternario recente e spesso sono terreni molto evoluti e tendenzialmente decarbonatati.

Da questa successione di rocce è normale che siano derivati, per effetto dell'erosione naturale e dell'intervento dell'uomo, terreni più o meno calcarei, argillosi, misti e, dove sono intervenute azioni di dilavamento ed erosione chimica, terreni residuali di costituzione diversa.

La pianura, di origine alluvionale, si compone di terreni a tessitura da franca ad argillosa, passando per tutta una serie di composizioni intermedie, che i Romagnoli hanno sempre saputo valutare ai fini della scelta colturale.

Quindi l'area dell'IGP comprende terreni anche piuttosto diversi tra loro, ma con una buona uniformità all'interno di fasce, più o meno ampie, parallele al crinale appenninico e che si ripropongono in modo pressoché simile nelle varie province interessate: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini (minor presenza di suoli derivati dalla Marnoso-arenacea).

Dal punto di vista climatico, l'indice di Winkler, presenta valori crescenti dall'Appennino verso la pianura, per poi ridursi nuovamente verso il litorale per effetto dell'azione mitigatrice del mare.

Il regime termo-pluviometrico presenta una certa variabilità, in relazione all'altitudine degli ambienti. Si passa da un clima temperato sub-continentale nella fascia collinare (la più importante per la viticoltura) a uno temperato fresco in alta collina, con temperatura media annua che scende da 12-14°C fino a 8-10°C e anche meno in alto Appennino. In pianura il clima assume caratteri più continentali, con valori medi annui di temperatura intorno a 14-16°C, con sufficiente ventilazione, e indice di Winkler che sale fin verso i 2400 gradi giorno circa rispetto ai 1800-2200 gradi giorno delle varie fasce altimetriche ed esposizioni collinari. Queste condizioni assicurano il conseguimento di un ottimale grado di maturazione alle diverse varietà di vite coltivate in Romagna.

Le precipitazioni variano da 600 a 800 mm annui, concentrate maggiormente nel periodo autunnale e, secondariamente, primaverile. Nel periodo estivo, le condizioni di deficit idrico sono attenuate dall'elevata umidità relativa dell'aria, dalle dotazioni idriche superficiali, dai terreni profondi, nonché da una migliore entità e distribuzione delle piogge in collina.



Detti fattori pedo-climatici contribuiscono a rendere l'intera area geografica della IGP "Rubicone" particolarmente vocata alla viticoltura.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

Un'importante via d'acqua come il Po e la vicinanza al mare consentirono l'arrivo in Romagna di diverse civiltà e con loro di vitigni e tecniche colturali differenti. Indubbiamente la domesticazione della vite silvestre in loco è stato un fatto importante, testimoniato ancora oggi dalla presenza di viti dioiche nelle Pinete costiere, ma l'introggressione genica su materiale autoctono di varietà mediorientali è stata fondamentale per la nascita di uve di buona qualità, adatte anche a situazioni fredde e umide come quelle della pianura romagnola.

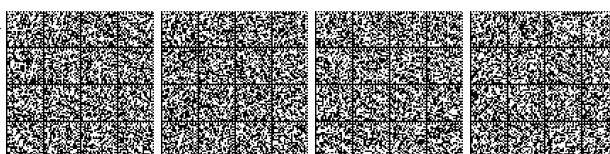
Queste condizioni ambientali portarono ad allevare la vite su alberi d'alto fusto, in modo da sfuggire alla stratificazione del freddo verso il basso in primavera (gelate tardive) e all'umidità, complice dello sviluppo di malattie fungine. Nelle aree collinari, invece, le varietà introdotte trovarono condizioni più simili a quelle di origine e poterono essere allevate secondo la modalità, tipicamente Greca, dell'alberello, che ancora oggi sporadicamente persiste.

I classici latini parlano di viti particolarmente produttive nelle aree tra Rimini e Faenza, ciò non toglie che comunque originassero vini di un certo pregio, vista la fama dei vini di "Caesenas" e del "Faventinum". Dopo la caduta dell'Impero Romano, la coltura della vite in Romagna viene mantenuta grazie alla continuità politica dell'Impero Romano d'oriente e al contributo dei monasteri nello sviluppo di tecniche atte al miglioramento delle coltivazioni.

Nel XV secolo si diffonde, accanto alla vigna, la coltura promiscua della vite a "piantata", che raggiungerà la sua massima espressione nel XVIII secolo con l'introduzione della Mezzadria, poiché consentiva di coltivare su tre livelli: al livello più alto si trovavano alberi d'alto fusto, che producevano frutti, foglie e legname, al livello intermedio si stendevano i tralci della vite con i loro grappoli e al suolo si mettevano per lo più fagioli o altre colture erbacee poco esigenti in termini di luce.

Occorre sottolineare, poi, come la Romagna abbia attraversato un lungo periodo di arretratezza economica e sociale durante tutto il governo pontificio (fu dominio papale dal 1559 al 1796 e dal 1815 al 1860). Questa situazione di arretratezza colpì anche la vitivinicoltura, tanto che, a fine Ottocento, le Commissioni Provinciali del Comitato Centrale Ampelografico denunciarono uno stato molto grave del settore, caratterizzato da una miriade di vitigni e mancanza di tecnologia.

Sicuramente la situazione non migliorò dopo l'arrivo di oidio, peronospora e fillossera dall'America. Dopo il Primo conflitto mondiale, partì la ristrutturazione dei vigneti rovinati dalla fillossera, con un notevole restringimento della base ampelografica. Per assistere ad uno sviluppo e ad un miglioramento tecnico e tecnologico della vitivinicoltura romagnola più decisi, però, occorre aspettare gli anni '60. La stratificazione di conoscenze ed esperienze in una tradizione che partiva da molto lontano ha consentito alla Romagna di arrivare, negli anni '90 del Novecento, ad un buon livello qualitativo, con una gamma di tipologie di vino idonee a soddisfare le più varie esigenze dei consumatori.



B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

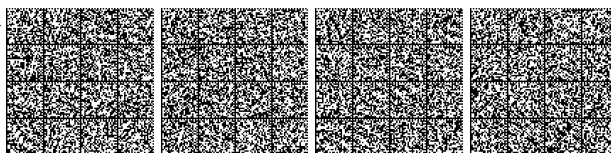
Il mosto di uve parzialmente fermentato si ottiene dalla parziale fermentazione di mosto di uva: ne risulta un prodotto particolare per le sue caratteristiche di freschezza e di intense note fruttate, nonché di basso tenore alcolico (il titolo alcolometrico effettivo deve essere superiore all'1% vol ed inferiore ai 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale). Oggi il prodotto si ottiene ostacolando la fermentazione mediante filtrazione o centrifugazione, e con l'ausilio eventuale di altri trattamenti e pratiche consentite.

Tradizionalmente era un prodotto presente nella filiera vitivinicola romagnola, visto che le uve venivano pigiate direttamente in campo, per essere poi trasferite nelle cantine all'interno di botti (Castellata): in queste condizioni era inevitabile l'avvio della fermentazione, anche perché la solfitazione immediata era rara e i trasporti non erano così celeri. La tradizione dei mosti parzialmente fermentati, quindi, è veramente molto antica in Romagna e forse è stata una delle prime modalità di commercializzazione di rilievo, specie per il Trebbiano romagnolo, fuori regione. Scrive Augusto Bucci: "L'industria basata sulla filtrazione dei mosti era in verità conosciuta, nel napoletano, fin dai primi anni dell'Ottocento, per la preparazione dei cosiddetti lambiccati. La produzione, a causa della crisi dovuta all'oidio, veniva prevalentemente dalla Puglia che era diventata nel frattempo sede di una importante industria di filtrati dolci. Al nord nel 1875 Carlo Gancia iniziò la preparazione dell'apprezzato spumante italiano applicando il sistema dello Champagne al Moscato di Canelli. Questa industria si affermò poi in altre parti d'Italia e non bastando più la produzione pugliese ci si rivolse anche alla Romagna specie alle produzioni di Lugo, Bagnacavallo, Massa Lombarda Cotignola ecc. (Vite e vino in Romagna. 2007).

L'importanza dei filtrati dolci di Romagna è ribadita dalla prima Guida gastronomica d'Italia, pubblicata a cura del Touring Club Italiano nel 1931: "Nella zona di Lugo si hanno pure dei vini bianchi filtrati, dolci, noti come Filtrati bianchi di Romagna, dei quali si fa ampio commercio" (TCI, 1931).

Come ogni tradizione, anche quella dei mosti parzialmente fermentati nasce da consuetudini che si diffondono perché trovano le condizioni ideali per un risultato di successo. In questo caso, il contesto ambientale e una base ampelografica particolarmente adatta a conferire al prodotto finale caratteristiche di freschezza unite ad un moderato grado alcolico.

Negli ultimi anni si è iniziato a valorizzare la produzione e il commercio di mosti parzialmente fermentati, bianchi, rossi e rosati, prodotti con il metodo Charmat-Martinotti. Il mosto parzialmente fermentato viene stoccato nelle cantine tutto l'anno e viene utilizzato per la dolcificazione di vini fermi, frizzanti e spumanti. È quindi un prodotto dall'utilizzo poliedrico che viene commercializzato come prodotto tal quale, ma anche come correttivo di alcuni prodotti, con un risultato qualitativo decisamente più performante. L'interazione tra i fattori naturali, l'esperienza degli operatori e le moderne tecniche di coltivazione e vinificazione permette di produrre vini di qualità le cui caratteristiche sono legate sia alla zona di produzione che ai vitigni da cui provengono.



Pertanto, anche in questo caso il legame causale si basa sulla qualità specifica del prodotto attribuibile al terroir, quindi all'origine geografica con il suo contesto ambientale, colturale e culturale.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

Non bisogna dimenticare che accanto ad una tradizione viti-vinicola importante, la Romagna è stata anche la culla della frutticoltura moderna e le minori esigenze della vite rispetto ai fruttiferi, hanno fatto sì che questa venisse collocata solo nei terreni meno fertili, quindi in collina e nelle terre “dure” di pianura.

Il gradiente termico tra collina e pianura e la maggiore umidità in quest'ultima area, hanno orientato la scelta degli agricoltori di pianura verso vitigni a maturazione più tardiva e a maggiore tolleranza ai marciumi, riservando le varietà precoci per i limiti superiori e le esposizioni più a nord della viticoltura romagnola.

In passato, con un clima autunnale spesso abbastanza fresco, la pratica dell'appassimento si rendeva necessaria per migliorare le caratteristiche compositive dei vini, da cui la tradizione della pratica dell'appassimento.

Inoltre, la raccolta abbastanza tardiva, cui seguivano autunni freddi, faceva sì che il vino mantenesse un certo residuo zuccherino durante l'inverno e, messo in bottiglia, riprendesse a fermentare con i primi caldi primaverili, ottenendo una frizzantatura naturale. Da questa prassi piuttosto comune, l'apprezzamento dei Romagnoli sia per i vini abboccati che secchi, fermi o frizzanti o spumanti.

A seconda dell'orografia, della geo-pedologia e del clima è possibile trovare la migliore interazione tra fattori ambientali e vitigno per arrivare alla migliore espressione delle varie tipologie di vino previste dal disciplinare a IGP “Rubicone” e riprese dalla tradizione locale.

Ulteriori requisiti applicabili

Titolo del requisito / della deroga

Indicazione facoltativa di etichettatura

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga



È consentito per la tipologia "Passito" riportare in etichettatura l'indicazione facoltativa "appassimento", in caratteri di dimensioni non superiori alla denominazione "Rubicone", conformemente alla vigente normativa dell'UE.

Titolo del requisito / della deroga

Deroghe per la vinificazione e presa di spuma

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

Conformemente alla vigente normativa dell'UE, per la categoria "vino" e "mosto di uve parzialmente fermentato" è consentita la possibilità di svolgere le operazioni di vinificazione, oltre che nella zona di produzione delimitata delle uve, anche nell'intero territorio della Regione Emilia Romagna e, per le categorie "vini frizzanti" e "vini spumanti", di svolgere le operazioni di elaborazione (presa di spuma) anche nelle Regioni limitrofe alla Regione Emilia Romagna (Veneto, Lombardia, Piemonte, Marche e Toscana), dove sono presenti idonei stabilimenti per la presa di spuma.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23471>

25A05359

MINISTERO DELL'INTERNO

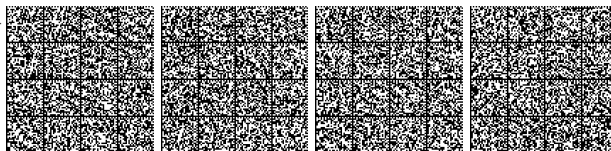
DECRETO 16 settembre 2025.

Individuazione dei soggetti titolari di incarichi dirigenziali nell'ambito del Ministero dell'interno per i quali non sono pubblicati i dati di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33.

IL MINISTRO DELL'INTERNO

Visto il decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33, recante «Riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni» e, in particolare, l'art. 14, che disciplina gli obblighi di pubblicazione concernenti i titolari di incarichi politici, di amministrazione, di direzione o di Governo e i titolari di incarichi dirigenziali;

Visto il decreto-legge 30 dicembre 2019, n. 162, recante «Disposizioni urgenti in materia di proroga di termini legislativi, di organizzazione delle pubbliche amministrazioni, nonché di innovazione tecnologica», convertito, con modificazioni, dalla legge 28 febbraio 2020, n. 8, e, in particolare, l'art. 1, comma 7, che prevede che, con regolamento da adottarsi ai sensi dell'art. 17, comma 2, della legge 23 agosto 1988, n. 400, su proposta del Ministro per la pubblica amministrazione, di concerto con il Ministro della giustizia, il Ministro dell'interno, il Ministro dell'economia e delle finanze, il Ministro degli affari esteri e della cooperazione internazionale e il Ministro della difesa, sentito il Garante per la protezione dei dati personali, sono individuati i dati di cui al comma 1 dell'art. 14 del decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33, che le pubbliche amministrazioni devono pubblicare con riferimento ai titolari di incarichi dirigenziali, nel rispetto dei criteri stabiliti dalla medesima disposizione;



Visto l'art. 1, comma 7-*bis*, del citato decreto-legge 30 dicembre 2019, n. 162, che prevede che l'amministrazione dell'interno, l'amministrazione degli affari esteri e della cooperazione internazionale, le Forze di polizia, le Forze armate, l'amministrazione penitenziaria e l'Agenzia per la cybersicurezza nazionale, nelle more dell'adozione del regolamento di cui al comma 7 del medesimo art. 1, possono individuare, con decreto dell'autorità politica competente, i dirigenti, ivi compresi i titolari di incarichi dirigenziali di cui all'art. 19, commi 3 e 4, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, per i quali non sono pubblicati i dati di cui all'art. 14 del decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33, «in ragione del pregiudizio alla sicurezza nazionale interna ed esterna e all'ordine e sicurezza pubblica, nonché in rapporto ai compiti svolti per la tutela delle istituzioni democratiche e di difesa dell'ordine e della sicurezza interna ed esterna»;

Vista la legge 1° aprile 1981, n. 121, recante «Nuovo ordinamento dell'amministrazione della pubblica sicurezza»;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, recante «Riforma dell'organizzazione del Governo, a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59» e, in particolare, gli articoli 14 e 15, che disciplinano, rispettivamente, le funzioni istituzionali e l'ordinamento del Ministero dell'interno, e l'art. 11, che indica le funzioni istituzionali affidate alle prefetture-uffici territoriali del Governo;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche»;

Visto il decreto legislativo 19 maggio 2000, n. 139, recante «Disposizioni in materia di rapporto di impiego del personale della carriera prefettizia, a norma dell'art. 10 della legge 28 luglio 1999, n. 266»;

Visto il decreto legislativo 13 ottobre 2005, n. 217, recante «Ordinamento del personale del Corpo nazionale dei vigili del fuoco, a norma dell'art. 2 della legge 30 settembre 2004, n. 252»;

Visto il decreto legislativo 8 marzo 2006, n. 139, recante «Riassetto delle disposizioni relative alle funzioni ed ai compiti del Corpo nazionale dei vigili del fuoco, a norma dell'art. 11 della legge 29 luglio 2003, n. 229», come modificato e integrato dal decreto legislativo 29 maggio 2017, n. 97, e dal decreto legislativo 6 ottobre 2018, n. 127;

Visto il decreto legislativo 29 maggio 2017, n. 95, recante «Disposizioni in materia di revisione dei ruoli delle Forze di polizia, ai sensi dell'art. 8, comma 1, lettera a), della legge 7 agosto 2015, n. 124, in materia di riorganizzazione delle amministrazioni pubbliche»;

Visto il decreto legislativo 5 ottobre 2000, n. 334, recante «Riordino dei ruoli del personale direttivo e dirigente della polizia di Stato, a norma dell'art. 5, comma 1, della legge 31 marzo 2000, n. 78»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 22 marzo 2001, n. 208, recante «Regolamento per il riordino della struttura organizzativa delle articolazioni centrali e periferiche dell'amministrazione della pubblica sicurezza, a norma dell'art. 6 della legge 31 marzo 2000, n. 78»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 21 marzo 2002, n. 98, recante «Regolamento di organizzazione degli uffici di diretta collaborazione del Ministro dell'interno»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 3 aprile 2006, n. 180, recante «Disposizioni in materia di prefetture-uffici territoriali del Governo, in attuazione dell'art. 11 del decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300 e successive modificazioni»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 1° agosto 2006, n. 256, recante «Regolamento di riorganizzazione dell'Istituto superiore di polizia»;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 11 giugno 2019, n. 78, recante «Organizzazione degli uffici centrali di livello dirigenziale generale del Ministero dell'interno»;

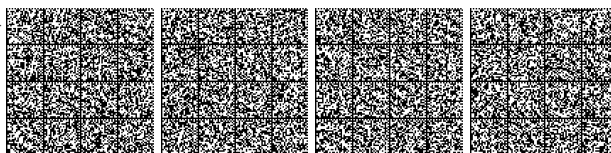
Visto il decreto del Ministro dell'interno 6 febbraio 2020, che disciplina il numero e le competenze degli uffici, dei servizi e delle divisioni in cui si articola il Dipartimento della pubblica sicurezza;

Considerato che la Corte costituzionale, con sentenza 21 febbraio 2019, n. 20, ha dichiarato l'illegittimità costituzionale dell'art. 14, comma 1-*bis*, del decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33, nella parte in cui prevede che le pubbliche amministrazioni pubblicano i dati di cui all'art. 14, comma 1, lettera f), dello stesso decreto legislativo - concernenti informazioni di natura patrimoniale e reddituale - per tutti i titolari di incarichi dirigenziali, a qualsiasi titolo conferiti, ivi inclusi quelli conferiti discrezionalmente dall'organo di indirizzo politico senza procedure pubbliche di selezione, anziché solo per i titolari degli incarichi dirigenziali previsti dall'art. 19, commi 3 e 4, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, ovvero per i titolari di incarichi dirigenziali amministrativi di vertice, in quanto la norma censurata omette di fare una graduazione degli obblighi di pubblicazione in relazione al ruolo, alle responsabilità e alla carica ricoperta dai dirigenti;

Considerato che il perimetro delle competenze istituzionali del Ministero dell'interno disegnato dall'art. 14 del decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, abbraccia, tra l'altro, i seguenti settori: garanzia della regolare costituzione e del funzionamento degli organi degli enti locali; tutela dell'ordine e della sicurezza pubblica; difesa civile; politiche di protezione civile e prevenzione incendi; soccorso pubblico; tutela dei diritti civili, cittadinanza, immigrazione e asilo;

Considerato che per l'espletamento delle predette funzioni il Ministero dell'interno si avvale di personale appartenente a differenti ruoli, ciascuno dei quali disciplinato da un distinto ordinamento, e che, pertanto, le risorse umane gestite dal Dicastero sono composte: dal personale della carriera prefettizia, dal personale della polizia di Stato, dal personale del Corpo nazionale dei vigili del fuoco - il cui rapporto di lavoro è regolato da norme pubblicistiche - e da personale soggetto alla disciplina del rapporto di lavoro di cui all'art. 2, comma 2, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165;

Tenuto conto che tra le funzioni e i compiti esercitati dal personale della carriera prefettizia rientrano, ai sen-



si dell'allegato A al decreto legislativo 19 maggio 2000, n. 139:

l'espletamento, nell'ambito delle prefetture-uffici territoriali del Governo, delle funzioni del commissario del Governo, dell'autorità provinciale di pubblica sicurezza e delle attribuzioni in materia di protezione civile, difesa civile e coordinamento delle attività di soccorso;

le attività finalizzate a garantire la regolare costituzione degli organi elettivi degli enti locali e la loro funzionalità, anche nei casi di gestione commissariale, nonché la vigilanza sui servizi statali gestiti dagli enti locali; le attività dirette ad assicurare il regolare svolgimento delle consultazioni elettorali e dei *referendum* popolari;

l'espletamento dei compiti di tutela dei diritti civili, compresi quelli delle confessioni religiose, di cittadinanza e di minoranze linguistiche, nonché in materia di immigrazione, di condizione giuridica dello straniero, di asilo e di zone di confine;

l'esercizio dei compiti connessi alla responsabilità del prefetto a garanzia della legalità amministrativa ovvero finalizzati alla mediazione dei conflitti sociali e alla salvaguardia dei servizi essenziali;

il coordinamento delle attività di livello internazionale nei diversi settori di competenza dell'amministrazione dell'interno, anche con riguardo alla cooperazione transfrontaliera, il raccordo sul territorio delle iniziative di rilievo internazionale e la cura delle relazioni con gli organismi dell'Unione europea;

Considerato che, in virtù del principio di rotazione degli incarichi di cui all'art. 11 del decreto legislativo 19 maggio 2000, n. 139, le attività e i compiti sopra elencati possono essere svolti da ciascun dirigente della carriera prefettizia nell'ambito del proprio percorso professionale;

Tenuto conto che, ai sensi dell'art. 4 della legge 1° aprile 1981, n. 121, nell'ambito dell'amministrazione della pubblica sicurezza, il Dipartimento della pubblica sicurezza del Ministero dell'interno provvede, secondo le direttive e gli ordini del Ministro:

all'attuazione della politica dell'ordine e della sicurezza pubblica;

al coordinamento tecnico-operativo delle Forze di polizia;

alla direzione e amministrazione della polizia di Stato;

alla direzione e gestione dei supporti tecnici, anche per le esigenze generali del Ministero dell'interno;

Tenuto conto che, ai sensi dell'art. 13 della legge 1° aprile 1981, n. 121, il Prefetto titolare dell'Ufficio territoriale del Governo:

è autorità provinciale di pubblica sicurezza;

ha la responsabilità generale dell'ordine e della sicurezza pubblica nella provincia e sovraintende all'attuazione delle direttive emanate in materia;

assicura unità di indirizzo e coordinamento dei compiti e delle attività degli ufficiali ed agenti di pubblica sicurezza nella provincia, promuovendo le misure occorrenti;

dispone della forza pubblica e delle altre forze eventualmente poste a sua disposizione in base alle leggi vigenti e ne coordina le attività;

Tenuto conto che, ai sensi dell'art. 24 della legge 1° aprile 1981, n. 121, la polizia di Stato, Forza di polizia ad ordinamento civile amministrata dal Dipartimento della pubblica sicurezza, esercita le proprie funzioni al servizio delle istituzioni democratiche e dei cittadini, sollecitandone la collaborazione e che i compiti istituzionali ad essa affidati comprendono:

la tutela dell'esercizio delle libertà e dei diritti dei cittadini;

la vigilanza sull'osservanza delle leggi, dei regolamenti e dei provvedimenti della pubblica autorità;

la tutela dell'ordine e della sicurezza pubblica;

la prevenzione e la repressione dei reati;

il soccorso in caso di calamità ed infortuni;

la sicurezza stradale, ferroviaria, delle frontiere, postale e delle comunicazioni;

Tenuto conto che il Corpo nazionale dei vigili del fuoco, struttura dello Stato ad ordinamento civile incardinata nel Dipartimento dei vigili del fuoco, del soccorso pubblico e della difesa civile del Ministero dell'interno, assicura, ai sensi del decreto legislativo 8 marzo 2006, n. 139, attraverso le proprie articolazioni centrali e periferiche, lo svolgimento delle seguenti funzioni:

soccorso pubblico ed estinzione degli incendi, compreso il concorso nella lotta attiva agli incendi boschivi;

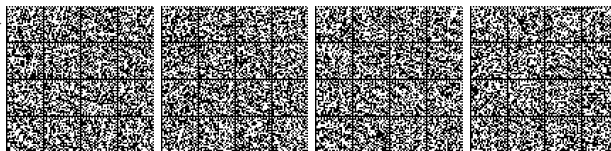
prevenzione incendi e sicurezza tecnica;

difesa civile e concorso alle politiche di protezione civile, ferme restando le competenze del Dipartimento della protezione civile della Presidenza del Consiglio dei ministri;

Considerato che, nelle more dell'emanazione del regolamento previsto dall'art. 1, comma 7, del decreto-legge 30 dicembre 2019, n. 162, non è possibile procedere, con riferimento ai dati dei titolari di incarichi dirigenziali, alla graduazione degli obblighi di pubblicazione di cui all'art. 14, comma 1, del decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33, né alla valutazione della possibilità di prevedere la sola comunicazione all'amministrazione di appartenenza dei dati di cui alla lettera f) del medesimo art. 14, comma 1;

Ritenuto necessario, in considerazione delle funzioni svolte dal personale della carriera prefettizia, della polizia di Stato e del Corpo nazionale dei vigili del fuoco, finalizzate alla salvaguardia di beni giuridici fondamentali e di interessi pubblici strategici per la tenuta del sistema istituzionale, tutelare la riservatezza delle informazioni riguardanti i titolari di incarichi dirigenziali preposti allo svolgimento di attività operative e investigative, nonché di indirizzo, coordinamento e controllo, anche strategico, delle stesse e di quelle ad esse funzionali e di supporto, ivi comprese le attività addestrative e di formazione, attesa la stretta connessione di queste ultime con lo svolgimento dei compiti istituzionali;

Ritenuto di dover procedere, fino all'emanazione del regolamento di cui all'art. 1, comma 7, del decreto-legge 30 dicembre 2019, n. 162, all'individuazione dei diri-



genti della carriera prefettizia, della polizia di Stato e del Corpo nazionale dei vigili del fuoco per i quali - in ragione del pregiudizio alla sicurezza nazionale interna ed esterna e all'ordine e sicurezza pubblica, nonché in rapporto ai compiti svolti per la tutela delle istituzioni democratiche e di difesa dell'ordine e della sicurezza interna ed esterna - non sono pubblicati, in tutto o in parte, i dati di cui all'art. 14 del decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33;

Considerato che la definitiva individuazione delle suddette posizioni è rimessa al regolamento di cui all'art. 1, comma 7, del decreto-legge 30 dicembre 2019, n. 162;

Decreta:

Art. 1.

Individuazione dei prefetti per i quali non sono pubblicati taluni dati di cui all'art. 14 del decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33

1. Tenuto conto delle peculiari funzioni istituzionali e del principio di rotazione degli incarichi evidenziati in premessa, fino all'adozione del regolamento di cui all'art. 1, comma 7, del decreto-legge 30 dicembre 2019, n. 162, sono sottratti all'obbligo di pubblicazione i documenti e le informazioni di cui all'art. 14, commi 1, lettere c) ed f), e 1-ter del decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33, concernenti i prefetti titolari degli incarichi di seguito indicati:

- a) capi e vice capi degli uffici di diretta collaborazione del Ministro;
- b) capi e vice capi dei Dipartimenti;
- c) direttori centrali e titolari di uffici di livello dirigenziale generale equiparati;
- d) Commissario e Vice Commissario dello Stato per la Regione siciliana;
- e) Commissario straordinario del Governo per il coordinamento delle iniziative antiracket e antiusura;
- f) Commissario per il coordinamento delle iniziative di solidarietà per le vittime dei reati di tipo mafioso e intenzionali violenti;
- g) capo dell'Ispettorato generale di amministrazione;
- h) Presidente della Commissione nazionale per il diritto di asilo;
- i) rappresentante del Governo per la Regione Sardegna;
- j) Commissario e Vice Commissario del Governo nella Regione Friuli Venezia-Giulia;
- k) direttore della Struttura per la prevenzione antimafia;
- l) prefetto incaricato di assicurare il collegamento tra gli organi di polizia cui è demandata l'attuazione dei servizi di pubblica sicurezza presso il Vaticano e le autorità della Santa Sede;
- m) titolari delle prefetture-uffici territoriali del Governo;
- n) Commissari del Governo per le Province di Trento e Bolzano;

o) referente per la performance;

p) ispettori generali di amministrazione.

2. Resta ferma la pubblicazione, in forma aggregata e anonimizzata, a cura dell'amministrazione, dei dati relativi al trattamento economico del personale della carriera prefettizia avente qualifica di prefetto.

Art. 2.

Individuazione dei titolari di incarichi dirigenziali nell'ambito dell'amministrazione della pubblica sicurezza per i quali non sono pubblicati i dati di cui all'art. 14 del decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33

1. Tenuto conto delle peculiari funzioni istituzionali evidenziate in premessa, fino all'adozione del regolamento di cui all'art. 1, comma 7, del decreto-legge 30 dicembre 2019, n. 162, sono sottratti all'obbligo di pubblicazione i documenti e le informazioni di cui all'art. 14 del decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33, concernenti i titolari dei seguenti incarichi nell'ambito dell'amministrazione della pubblica sicurezza:

- a) Capo della polizia - direttore generale della pubblica sicurezza;
- b) vice direttore generale della pubblica sicurezza per l'espletamento delle funzioni vicarie;
- c) vice direttore generale della pubblica sicurezza per l'attività di coordinamento e di pianificazione;
- d) vice direttore generale della pubblica sicurezza - direttore centrale della polizia criminale;
- e) dirigenti in servizio presso la segreteria del Capo della polizia - direttore generale della pubblica sicurezza, e presso gli uffici di supporto ai vice direttori generali della pubblica sicurezza;
- f) direttori centrali e direttori degli uffici di pari livello, anche a carattere interforze, in cui si articola il Dipartimento della pubblica sicurezza, ad eccezione dei direttori centrali dei servizi tecnico-logistici e della gestione patrimoniale e per i servizi di ragioneria, per i quali, comunque, non sono pubblicati i dati di cui ai commi 1, lettere c) ed f), e 1-ter del predetto art. 14;
- g) funzionari della polizia di Stato di livello dirigenziale, funzionari e ufficiali di livello dirigenziale delle altre Forze di polizia, dirigenti delle carriere dell'amministrazione civile dell'interno che prestano servizio presso gli uffici, i servizi e le divisioni in cui si articolano le direzioni centrali e gli uffici di pari livello, anche a carattere interforze, del Dipartimento della pubblica sicurezza, ad eccezione dei dirigenti che svolgono attività contrattuale nell'ambito degli uffici, servizi e divisioni delle direzioni centrali e degli uffici di pari livello, anche a carattere interforze, in cui si articola il Dipartimento della pubblica sicurezza;
- h) direttore dell'Osservatorio nazionale sulle manifestazioni sportive;
- i) direttore del Centro elettronico nazionale (CEN) della polizia di Stato e dirigenti che prestano servizio nell'ambito dello stesso CEN;



j) direttore della Direzione investigativa antimafia, funzionari di livello dirigenziale della polizia di Stato, funzionari e ufficiali di livello dirigenziale delle altre Forze di polizia e dirigenti delle carriere dell'amministrazione civile dell'interno che prestano servizio nell'ambito della stessa Direzione investigativa antimafia e dei dipendenti centri operativi;

k) direttori della scuola di perfezionamento per le forze di polizia e della Scuola superiore di polizia e dirigenti che prestano servizio nell'ambito delle medesime scuole, con esclusione dei dirigenti che svolgono attività contrattuale. Nelle ipotesi in cui i direttori indicati al periodo precedente svolgono attività contrattuale non sono comunque pubblicati i dati di cui ai commi 1, lettere c) ed f), e 1-ter del predetto art. 14;

l) dirigenti in servizio presso gli uffici di cui all'art. 2, comma 1, del decreto del Presidente della Repubblica 22 marzo 2001, n. 208, nonché presso l'Ispettorato assistenza, attività sociali, sportive e di supporto logistico al Dipartimento della pubblica sicurezza, di cui al decreto-legge 22 giugno 2023, n. 75, convertito dalla legge 10 agosto 2023, n. 112, con esclusione dei dirigenti che svolgono attività contrattuale. Ferma restando l'esclusione dell'obbligo di pubblicazione dei documenti e delle informazioni di cui al predetto art. 14 concernenti i titolari delle questure, per i dirigenti indicati al periodo precedente, titolari di incarichi dirigenziali di livello generale e che svolgono attività contrattuale, non sono comunque pubblicati i dati di cui ai commi 1, lettere c) ed f), e 1-ter del predetto art. 14.

Art. 3.

Individuazione dei dirigenti generali del Corpo nazionale dei vigili del fuoco per i quali non sono pubblicati taluni dati di cui all'art. 14 del decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33

1. Tenuto conto delle peculiari funzioni istituzionali evidenziate in premessa, fino all'adozione del regolamento di cui all'art. 1, comma 7, del decreto-legge 30 dicembre 2019, n. 162, sono sottratti all'obbligo di pubblicazione i documenti e le informazioni di cui all'art. 14, commi 1, lettere c) ed f), e 1-ter del decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33, concernenti il Capo del Corpo nazionale dei vigili del fuoco e gli altri dirigenti generali del Corpo.

Art. 4.

Pubblicazione

1. Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sui siti istituzionali del Ministero dell'interno, della polizia di Stato e del Corpo nazionale dei vigili del fuoco.

Roma, 16 settembre 2025

Il Ministro: PIANTEDOSI

25A05378

MINISTERO DELLE IMPRESE E DEL MADE IN ITALY

DECRETO 18 settembre 2025.

Liquidazione coatta amministrativa della «Cooperativa sociale Special Team a responsabilità limitata», in Carrara e nomina del commissario liquidatore.

IL MINISTRO DELLE IMPRESE E DEL MADE IN ITALY

Visto l'art. 2545-terdecies del codice civile;

Visto il Titolo VII - Parte prima, del decreto legislativo 12 gennaio 2019, n. 14, recante «Codice della crisi d'impresa e dell'insolvenza in attuazione della legge 19 ottobre 2017, n. 155»;

Visto l'art. 390 del medesimo decreto legislativo;

Visto il decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito nella legge 7 agosto 2012, n. 135;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 30 ottobre 2023, n. 174, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale n. 281 del 1° dicembre 2023, con il quale è stato adottato il «Regolamento di organizzazione del Ministero delle imprese e del made in Italy»;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri»;

Vista l'istanza con la quale la Associazione generale cooperative italiane ha chiesto che la società «Cooperativa sociale Special Team a responsabilità limitata» sia ammessa alla procedura di liquidazione coatta amministrativa;

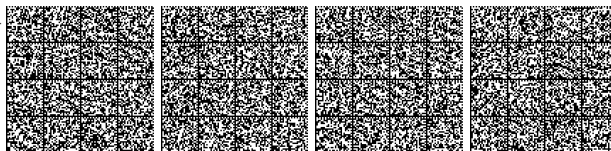
Viste le risultanze della revisione dell'associazione di rappresentanza, dalla quale si rileva lo stato d'insolvenza della suddetta società cooperativa;

Considerato quanto emerge dalla visura camerale aggiornata, effettuata d'ufficio presso il competente registro delle imprese, dalla quale si evince che l'ultimo bilancio depositato dalla cooperativa, riferito all'esercizio al 31 dicembre 2018, evidenzia una condizione di sostanziale insolvenza in quanto, a fronte di un attivo patrimoniale di euro 14.829,00, si riscontra una massa debitoria di euro 48.998,00 ed un patrimonio netto negativo di euro - 39.073,00;

Considerato che in data 22 ottobre 2024 è stato assolto l'obbligo di cui all'art. 7 della legge 7 agosto 1990, n. 241, dando comunicazione dell'avvio del procedimento a tutti i soggetti interessati, che non hanno formulato osservazioni e/o controdeduzioni;

Ritenuto di dover disporre la liquidazione coatta amministrativa della suddetta società cooperativa e nominare il relativo commissario liquidatore;

Vista la terna di professionisti che l'associazione nazionale di rappresentanza, assistenza, tutela e revisione del movimento cooperativo, alla quale il sodalizio risulta aderente, ha proposto ai sensi dell'art. 9 della legge 17 luglio 1975, n. 400;



Considerato che dall'istruttoria effettuata dalla Direzione generale servizi di vigilanza sulla terna delle professionalità indicate, i nominativi segnalati risultano presenti nell'elenco di cui al punto 1, lettera *a*) della direttiva ministeriale del 4 febbraio 2025 e sono collocati nella fascia di valutazione non inferiore a quella assegnata per complessità alla procedura, come disposto dall'art. 4 del decreto direttoriale del 28 marzo 2025;

Considerato che il nominativo del professionista cui affidare l'incarico di commissario liquidatore è stato designato dalla Direzione generale servizi di vigilanza, tenuto conto delle tre professionalità indicate, ai sensi dell'art. 9 della legge 17 luglio 1975, n. 400, dall'associazione nazionale di rappresentanza assistenza, tutela e revisione del movimento cooperativo alla quale il sodalizio risulta aderente, nell'ambito dei professionisti presenti nella banca dati di cui al punto 1, lettere *a*), *c*) e *d*) della direttiva ministeriale del 4 febbraio 2025, in ottemperanza ai criteri di selezione citati nel punto 1, lettera *f*) della predetta direttiva;

Decreta:

Art. 1.

1. La società cooperativa «Cooperativa sociale Special Team a responsabilità limitata», con sede in Carrara (MS) (codice fiscale n. 01338450453), è posta in liquidazione coatta amministrativa, ai sensi dell'art. 2545-terdecies del codice civile.

2. Considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculum vitae*, è nominato commissario liquidatore il dott. Matteo Bartolozzi, nato a Firenze (FI) il 15 settembre 1992 (codice fiscale BRTM-TT92P15D612K), ivi domiciliato in via Francesco Crispi n. 6.

Art. 2.

1. Al predetto commissario liquidatore spetta il trattamento economico previsto dal decreto del Ministro delle imprese e del made in Italy di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze del 3 novembre 2016, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 5 dicembre 2016.

2. Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

3. Il presente provvedimento potrà essere impugnato dinanzi al competente Tribunale amministrativo regionale, ovvero a mezzo di ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, ove ne sussistano i presupposti di legge.

Roma, 18 settembre 2025

Il Ministro: URSO

25A05360

DECRETO 18 settembre 2025.

Liquidazione coatta amministrativa della «Heidy - società cooperativa sociale a responsabilità limitata», in Grotta-minarda e nomina del commissario liquidatore.

IL MINISTRO DELLE IMPRESE
E DEL MADE IN ITALY

Visto l'art. 2545-terdecies del codice civile;

Visto il Titolo VII, Parte prima, del decreto legislativo 12 gennaio 2019, n. 14, recante «Codice della crisi d'impresa e dell'insolvenza in attuazione della legge 19 ottobre 2017, n. 155»;

Visto l'art. 390 del medesimo decreto legislativo;

Visto il decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito nella legge 7 agosto 2012, n. 135;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 30 ottobre 2023, n. 174, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 281 del 1° dicembre 2023, con il quale è stato adottato il «Regolamento di organizzazione del Ministero delle imprese e del made in Italy»;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri»;

Vista l'istanza con la quale la Lega nazionale delle cooperative e mutue ha chiesto che la società «Heidy - società cooperativa sociale a responsabilità limitata» sia ammessa alla procedura di liquidazione coatta amministrativa;

Viste le risultanze della revisione dell'associazione di rappresentanza, dalla quale si rileva lo stato d'insolvenza della suddetta società cooperativa;

Considerato quanto emerge dalla visura camerale aggiornata, effettuata d'ufficio presso il competente registro delle imprese, e dalla situazione patrimoniale al 31 dicembre 2023, allegata al verbale di revisione, che evidenzia una condizione di sostanziale insolvenza, in quanto a fronte di un attivo circolante di euro 143.135,00, si riscontrano debiti esigibili entro l'esercizio successivo di euro 266.331,00 ed un patrimonio netto negativo di euro - 94.164,00;

Considerato che il grado di insolvenza è rilevabile, altresì, sulla base del mancato pagamento di mensilità stipendiali, nonché dall'omesso versamento di contributi previdenziali e ritenute erariali, acclarati da diversi decreti ingiuntivi portati infruttuosamente ad esecuzione, nonché da un'istanza per l'apertura della liquidazione giudiziale presentata da una *ex* dipendente;

Considerato che in data 24 ottobre 2024 è stato assolto l'obbligo di cui all'art. 7 della legge 7 agosto 1990, n. 241, dando comunicazione dell'avvio del procedimento a tutti i soggetti interessati, che non hanno formulato osservazioni e/o controdeduzioni;

Preso atto che, nelle more del perfezionamento del procedimento suddetto, il Tribunale di Benevento ha rigettato il ricorso per la liquidazione giudiziale in data



6 novembre 2024 e ha dichiarato che «né può procedersi, ai sensi dell'art. 297 CCII, all'accertamento dello stato di insolvenza della parte resistente in assenza di domanda da parte dei soggetti legittimati»;

Ritenuto di dover disporre la liquidazione coatta amministrativa della suddetta società cooperativa e nominare il relativo commissario liquidatore;

Vista la terna di professionisti che l'associazione nazionale di rappresentanza, assistenza, tutela e revisione del movimento cooperativo, alla quale il sodalizio risulta aderente, ha proposto ai sensi dell'art. 9 della legge 17 luglio 1975, n. 400;

Considerato che dall'istruttoria effettuata dalla Direzione generale servizi di vigilanza sulla terna delle professionalità indicate, i nominativi segnalati risultano presenti nell'elenco di cui al punto 1, lettera a) della direttiva ministeriale del 4 febbraio 2025 e sono collocati nella fascia di valutazione non inferiore a quella assegnata per complessità alla procedura, come disposto dall'art. 4 del decreto direttoriale del 28 marzo 2025;

Considerato che il nominativo del professionista cui affidare l'incarico di commissario liquidatore è stato designato dalla Direzione generale servizi di vigilanza, tenuto conto delle tre professionalità indicate, ai sensi dell'art. 9 della legge 17 luglio 1975, n. 400, dall'associazione nazionale di rappresentanza assistenza, tutela e revisione del movimento cooperativo alla quale il sodalizio risulta aderente, nell'ambito dei professionisti presenti nella Banca dati di cui al punto 1, lettere a), c) e d) della direttiva ministeriale del 4 febbraio 2025, in ottemperanza ai criteri di selezione citati nel punto 1, lettera f) della predetta direttiva;

Decreta:

Art. 1.

1. La società cooperativa «Heidy - società cooperativa sociale a responsabilità limitata», con sede in Grottaminarda (AV) (codice fiscale 02381220645) è posta in liquidazione coatta amministrativa, ai sensi dell'art. 2545-terdecies del codice civile.

2. Considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculum vitae*, è nominata commissario liquidatore la dott.ssa Rosanna Del Vecchio, nata a Losanna (EE) il 22 luglio 1983 (codice fiscale DLVRNN-83L62Z133U), domiciliata in Torre del Greco (NA), via Generale Carlo Alberto Dalla Chiesa n. 16/A.

Art. 2.

1. Al predetto commissario liquidatore spetta il trattamento economico previsto dal decreto del Ministro delle imprese e del made in Italy di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze del 3 novembre 2016, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 5 dicembre 2016.

2. Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

3. Il presente provvedimento potrà essere impugnato dinanzi al competente Tribunale amministrativo regionale, ovvero a mezzo di ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, ove ne sussistano i presupposti di legge.

Roma, 18 settembre 2025

Il Ministro: URSO

25A05361

DECRETO 18 settembre 2025.

Sostituzione del commissario liquidatore della «Piccola società cooperativa Campania trasporti a responsabilità limitata», in Napoli, in liquidazione coatta amministrativa.

IL MINISTRO DELLE IMPRESE
E DEL MADE IN ITALY

Visto l'art. 2545-terdecies del codice civile;

Visto il Titolo VII, Parte prima, del decreto legislativo 12 gennaio 2019, n. 14, recante «Codice della crisi d'impresa e dell'insolvenza in attuazione della legge 19 ottobre 2017, n. 155»;

Visto l'art. 390 del medesimo decreto legislativo;

Visto il decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito nella legge 7 agosto 2012, n. 135;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 30 ottobre 2023, n. 174, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 281 del 1° dicembre 2023, con il quale è stato adottato il «Regolamento di organizzazione del Ministero delle imprese e del made in Italy»;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri»;

Visto il decreto ministeriale del 9 ottobre 2017, n. 455, con il quale la società cooperativa «Piccola società cooperativa Campania trasporti a responsabilità limitata», con sede in Napoli (NA) (codice fiscale 07312820637), è stata posta in liquidazione coatta amministrativa e l'avv. Corrado Ravani ne è stato nominato commissario liquidatore;

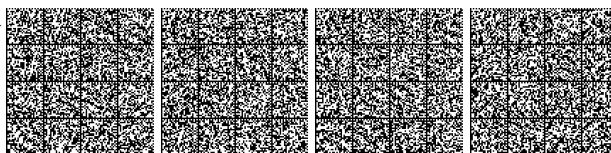
Vista la rinuncia pervenuta in data 7 novembre 2017 del nominato commissario liquidatore;

Visto il decreto ministeriale del 29 marzo 2018, n. 254, con il quale si è proceduto alla sostituzione del commissario rinunciatario con l'avv. Domenico La Rana;

Vista la nota pervenuta in data 17 aprile 2018, con la quale il citato commissario liquidatore non ha accettato l'incarico conferitogli;

Ritenuto necessario provvedere alla sostituzione del avv. Domenico La Rana dall'incarico di commissario liquidatore della predetta società cooperativa;

Considerato che la Direzione generale per i servizi di vigilanza ha designato il nominativo da preporre alla carica di commissario liquidatore della procedura in ar-



gomento, mediante consultazione dell'elenco dei professionisti iscritti, di cui al punto 1, lettere *a)*, *c)* e *d)* della direttiva ministeriale del 4 febbraio 2025, in osservanza a quanto stabilito dall'art. 2, lettera *a)*, e dagli articoli 4 e 5 del decreto direttoriale del 28 marzo 2025;

Decreta:

Art. 1.

1. In sostituzione dell'avv. Domenico La Rana rinunciatario, considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculum vitae*, è nominata commissario liquidatore della società cooperativa «Piccola società cooperativa Campania trasporti a responsabilità limitata», con sede in Napoli (NA) (codice fiscale 07312820637), l'avv. Loredana Marasco, nata a Napoli (NA) il 14 luglio 1969 (codice fiscale MRSLDN69L-54F839M), ivi domiciliata in via Principe di Napoli n. 21.

Art. 2.

1. Al predetto commissario liquidatore spetta il trattamento economico previsto dal decreto del Ministro delle imprese e del made in Italy di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze del 3 novembre 2016, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 5 dicembre 2016.

2. Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

3. Il presente provvedimento potrà essere impugnato dinanzi al competente Tribunale amministrativo regionale, ovvero a mezzo di ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, ove ne sussistano i presupposti di legge.

Roma, 18 settembre 2025

Il Ministro: URSO

25A05362

DECRETO 18 settembre 2025.

Sostituzione del commissario liquidatore della «Palladio società cooperativa in liquidazione», in Terni, in liquidazione coatta amministrativa.

IL MINISTRO DELLE IMPRESE E DEL MADE IN ITALY

Visto l'art. 2545-*terdecies* del codice civile;

Visto il Titolo VII, Parte prima, del decreto legislativo 12 gennaio 2019, n. 14, recante «Codice della crisi d'impresa e dell'insolvenza in attuazione della legge 19 ottobre 2017, n. 155»;

Visto l'art. 390 del medesimo decreto legislativo;

Visto il decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito nella legge 7 agosto 2012, n. 135;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 30 ottobre 2023, n. 174, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 281

del 1° dicembre 2023, con il quale è stato adottato il «Regolamento di organizzazione del Ministero delle imprese e del made in Italy»;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri»;

Visto il decreto ministeriale del 30 agosto 2019, n. 218/2019, con il quale la società cooperativa «Palladio società cooperativa in liquidazione», con sede in Terni (TR) (codice fiscale 01276690557), è stata posta in liquidazione coatta amministrativa e la dott.ssa Valentina Pettirossi ne è stata nominata commissario liquidatore;

Vista la nota pervenuta in data 18 gennaio 2022, con la quale il citato commissario liquidatore si è dimessa dall'incarico conferitole;

Ritenuto necessario provvedere alla sostituzione della dott.ssa Valentina Pettirossi dall'incarico di commissario liquidatore della predetta società cooperativa;

Vista la terna di professionisti che la Confederazione cooperative italiane, associazione nazionale di rappresentanza, assistenza, tutela e revisione del movimento cooperativo, alla quale il sodalizio risulta aderente, ha proposto ai sensi dell'art. 9 della legge 17 luglio 1975, n. 400;

Considerato che dall'istruttoria effettuata dalla Direzione generale servizi di vigilanza sulla terna delle professionalità indicate, i nominativi segnalati risultano presenti nell'elenco di cui al punto 1, lettera *a)*, della direttiva ministeriale del 4 febbraio 2025 e sono collocati nella fascia di valutazione non inferiore a quella assegnata per complessità alla procedura, come disposto dall'art. 4 del decreto direttoriale del 28 marzo 2025;

Considerato che il nominativo del professionista cui affidare l'incarico di commissario liquidatore è stato designato dalla Direzione generale servizi di vigilanza, tenuto conto delle tre professionalità indicate, ai sensi dell'art. 9 della legge 17 luglio 1975, n. 400, dall'associazione nazionale di rappresentanza assistenza, tutela e revisione del movimento cooperativo alla quale il sodalizio risulta aderente, nell'ambito dei professionisti presenti nella banca dati di cui al punto 1, lettere *a)*, *c)* e *d)* della direttiva ministeriale del 4 febbraio 2025, in ottemperanza ai criteri di selezione citati nel punto 1, lettera *f)*, della predetta direttiva;

Decreta:

Art. 1.

1. In sostituzione della dott.ssa Valentina Pettirossi, dimissionaria, considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculum vitae*, è nominato commissario liquidatore della società cooperativa «Palladio società cooperativa in liquidazione», con sede in Terni (TR) (codice fiscale 01276690557), il dott. Alessio Sgrigna, nato a Amelia (TR) il 18 agosto 1966 (codice fiscale SGR LSS 66M18 A262M), domiciliato in Terni (TR), via L. Aminale n. 11.



Art. 2.

1. Al predetto commissario liquidatore spetta il trattamento economico previsto dal decreto del Ministro delle imprese e del made in Italy di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze del 3 novembre 2016, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 5 dicembre 2016.

2. Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

3. Il presente provvedimento potrà essere impugnato dinanzi al competente Tribunale amministrativo regionale, ovvero a mezzo di ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, ove ne sussistano i presupposti di legge.

Roma, 18 settembre 2025

Il Ministro: URSO

25A05363

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

AGENZIA ITALIANA DEL FARMACO

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di cabergolina, «Cabergolina Aurobindo».

Estratto determina AAM/PPA n. 611/2025 del 26 settembre 2025

È autorizzata la variazione di tipo IB, B.II.e.5.a.2 con la conseguente immissione in commercio del medicinale CABERGOLINA AUROBINDO anche nella confezione di seguito indicata in aggiunta a quelle autorizzate:

Confezione:

«0.5 mg compresse» 30 compresse in flacone Hdpe con chiusura a prova di bambino - A.I.C. n. 050868037 (codice base 32 1JCU5);

Principio attivo: cabergolina

Codice di procedura europea: MT/H/0612/001/IB/004

Codice pratica: C1B/2025/1178

Titolare A.I.C.: Aurobindo Pharma (Italia) S.r.l., codice fiscale n. 06058020964, con sede legale e domicilio fiscale in via San Giuseppe n. 102 - 21047 - Saronno, VA, Italia.

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Per la confezione sopracitata è adottata la seguente classificazione ai fini della rimborsabilità:

«C»nn classe non negoziata.

Classificazione ai fini della fornitura

Per la confezione sopracitata è adottata la seguente classificazione ai fini della fornitura: «RR» medicinali soggetti a prescrizione medica.

Stampati

La confezione del medicinale deve essere posta in commercio con gli stampati, così come precedentemente autorizzati da questa amministrazione, con le sole modifiche necessarie per l'adeguamento alla determina, di cui al presente estratto.

In ottemperanza all'art. 80 commi 1 e 3 del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modifiche e integrazioni il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

25A05371

Autorizzazione all'importazione parallela del medicinale per uso umano «Benerva»

Estratto determina IP n. 731 del 19 settembre 2025

Descrizione del medicinale da importare e attribuzione del numero di identificazione: è autorizzata l'importazione parallela del medicinale BENERVA 300 MG MAAGSAPRESISTENTE TABLETTE 20 U.P. dal Belgio con numero di autorizzazione BE055176, intestato alla società Teofarma - via F.lli Cervi n. 8 - 27010 Valle Salimbene (PV), Italia e prodotto da Delpharm S.A.S., Rue du Guesclin 5, 27000 Evreux, France, Delpharm S.A.S., rue de l'Industrie 33, 74240 Gaillard, France, Teofarma S.r.l. - viale Certosa n. 8a - 27100 Pavia, Italy, con le specificazioni di seguito indicate a condizione che siano valide ed efficaci al momento dell'entrata in vigore della presente determina.

Importatore: GMM Farma S.r.l. con sede legale in via Lambretta n. 2 - 20054 Segrate (MI).

Confezione: BENERVA «300 mg compresse gastroresistenti» 20 compresse.

Codice A.I.C.: 049232022 (in base 10), 1GYG4Q (in base 32).

Forma farmaceutica: compressa gastroresistente.

Composizione:

una compressa contiene:

principio attivo: tiamina cloridrato (vitamina B₁) 300 mg;

eccipienti: talco, povidone, magnesio stearato;

rivestimento: acido metacrilico - etile acrilato copolimero (1:1), macrogol 6000, carmellosa sodica, talco.

Officine di confezionamento secondario:

De Salute S.r.l. - via Antonio Biasini n. 26 - 26015 Soresina (CR);

GXO Logistics Pharma Italy S.p.a. - via Giovanni Amendola n. 1 - 20049 Settala (MI);

GMM Farma S.r.l. - Interporto di Nola, Lotto C A1 - 80035 Nola (NA).

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Confezione: BENERVA «300 mg compresse gastroresistenti» 20 compresse.

Codice A.I.C.: 049232022.

Classe di rimborsabilità: C.

Classificazione ai fini della fornitura

Confezione: BENERVA «300 mg compresse gastroresistenti» 20 compresse.



Codice A.I.C.: 049232022.

SOP - medicinali non-soggetti a prescrizione medica ma non da banco.

Stampati

Le confezioni del medicinale importato devono essere poste in commercio con etichette e foglio illustrativo conformi al testo in italiano allegato e con le sole modifiche di cui alla presente determina e in linea con quanto previsto dal decreto legislativo 6 febbraio 2025, n. 10, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 31 del 7 febbraio 2025, recante l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento delegato (UE) 2016/161 della Commissione del 2 ottobre 2015, in materia di sicurezza sull'imballaggio dei medicinali per uso umano. Il foglio illustrativo dovrà riportare il produttore responsabile del rilascio relativo allo specifico lotto importato, come indicato nel foglio illustrativo originale. L'imballaggio esterno deve indicare in modo inequivocabile l'officina presso la quale il titolare AIP effettua il confezionamento secondario. Sono fatti salvi i diritti di proprietà industriale e commerciale del titolare del marchio e del titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio, inclusi eventuali marchi grafici presenti negli stampati, come simboli o emblemi; l'utilizzo improprio del marchio, in tutte le forme previste dalla legge, rimane esclusiva responsabilità dell'importatore parallelo.

Farmacovigilanza e gestione delle segnalazioni di sospette reazioni avverse

Il titolare dell'AIP è tenuto a comunicare al titolare dell'A.I.C. nel Paese dell'Unione europea/Spazio economico europeo da cui il medicinale viene importato, l'avvenuto rilascio dell'AIP e le eventuali segnalazioni di sospetta reazione avversa di cui è venuto a conoscenza, così da consentire allo stesso di assolvere gli obblighi di farmacovigilanza.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

25A05372

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di colchicina, «Colchicina Lirca».

Estratto determina AAM/PPA n. 598/2025 del 26 settembre 2025

Si autorizza la seguente variazione relativamente al medicinale COLCHICINA LIRCA 0,5mg (A.I.C. 009964040):

n. 1 variazione di tipo II, C.I.6.a Modifica dell'indicazione terapeutica - Aggiunta di una nuova indicazione terapeutica o modifica di una approvata:

aggiunta indicazione terapeutica: prevenzione secondaria degli eventi ischemici cardiovascolari negli adulti affetti da malattia coronarica cronica, in aggiunta alle terapie *standard*;

modifiche editoriali e di adeguamento alla versione corrente dell'Annex 1 del QRD (*qrd-product-information-annotated-template-english-version-10.4_en*, 02/2024).

Sono di conseguenza approvate le modifiche ai paragrafi 4.1, 4.2 del riassunto delle caratteristiche del prodotto ed ai paragrafi 1, 2 del foglio illustrativo per inserimento della nuova indicazione terapeutica.

Sono altresì approvate ulteriori modifiche editoriali ai paragrafi 1, 2, 3, 4.1, 4.2, 4.5, 6.4, 9 del riassunto delle caratteristiche del prodotto, ai paragrafi 1, 2, 3, 4, 5 del foglio illustrativo ed alle sezioni 1, 2, 3, 4, 8, 14, 17, 18 e *blue-box* del confezionamento secondario.

La nuova indicazione terapeutica è rimborsata a condizioni di classe e prezzo invariate.

Codice pratica: VN2/2024/113.

Titolare A.I.C.: Acarpia Farmaceutici S.r.l., codice fiscale 11607280010, con sede legale e domicilio fiscale in via Saluzzo n. 100, 10126 – Torino, TO, Italia.

Gli stampati corretti ed approvati sono allegati alla determina di cui al presente estratto.

Stampati

Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve apportare le modifiche autorizzate, dalla data di entrata in vigore della determina di cui al presente estratto, al riassunto delle caratteristiche del prodotto, entro e non oltre i sei mesi dalla medesima data al foglio illustrativo ed all'etichettatura.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Smaltimento scorte

Sia i lotti già prodotti alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del presente estratto che i lotti prodotti nel periodo di cui al precedente paragrafo, del presente estratto, che non riportino le modifiche autorizzate, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta. A decorrere dal termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del presente estratto, i farmacisti sono tenuti a consegnare il foglio illustrativo aggiornato agli utenti, che scelgono la modalità di ritiro in formato cartaceo o analogico o mediante l'utilizzo di metodi digitali alternativi. Il titolare A.I.C. rende accessibile al farmacista il foglio illustrativo aggiornato entro il medesimo termine.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

25A05373

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di perindopril e indapamide, «Perindopril e Indapamide Teva Italia».

Estratto determina AAM/PPA n. 603/2025 del 26 settembre 2025

L'autorizzazione all'immissione in commercio è modificata, a seguito delle variazioni approvate dallo stato di riferimento (RMS):

una variazione di Tipo II, C.I.2.b: una o più modifiche del riassunto delle caratteristiche del prodotto, dell'etichettatura o del foglio illustrativo di un medicinale generico/ibrido/biosimilare in seguito a una valutazione della stessa modifica apportata al prodotto di riferimento; b) attuazione di una o più modifiche che il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve suffragare con nuove informazioni complementari (ad esempio, sulla comparabilità):

aggiornamento degli stampati a quelli del prodotto di riferimento. Adeguamento all'ultima versione del QRD *template*. Modifiche editoriali.

Viene di conseguenza autorizzata la modifica dei paragrafi 4.4, 4.5, 4.6, 4.8 del riassunto delle caratteristiche del prodotto e corrispondenti paragrafi del foglio illustrativo.

Relativamente al medicinale PERINDOPRIL E INDAPAMIDE TEVA ITALIA (A.I.C. n. 044449) per le descritte confezioni autorizzate all'immissione in commercio in Italia:

A.I.C. n.: 044449015 - «10 mg/2,5mg compresse rivestite in film» 30 compresse in contenitore PP;

A.I.C. n.: 044449027 - «10 mg/2,5mg compresse rivestite in film» 50 compresse in contenitore PP;

A.I.C. n.: 044449039 - «10 mg/2,5mg compresse rivestite in film» 90 (3X30) compresse in contenitore PP;

A.I.C. n.: 044449041 - «10 mg/2,5mg compresse rivestite in film» 100 (2X50) compresse in contenitore PP;

A.I.C. n.: 044449054 - «10 mg/2,5mg compresse rivestite in film» 60 (2X30) compresse in contenitore PP.

Codici pratica: VC2/2024/459.



Numero procedura: NL/H/3522/001/II/019.

Titolare A.I.C.: Teva Italia S.r.l., codice fiscale 11654150157, con sede legale e domicilio fiscale in - piazzale Luigi Cadorna n. 4 - 20123 - Milano, Italia.

Gli stampati corretti ed approvati sono allegati alla determina di cui al presente estratto.

Stampati

Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve apportare le modifiche autorizzate, dalla data di entrata in vigore della determina di cui al presente estratto, al riassunto delle caratteristiche del prodotto, entro e non oltre i sei mesi dalla medesima data al foglio illustrativo.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Smaltimento scorte

Sia i lotti già prodotti alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del presente estratto che i lotti prodotti nel periodo di cui al precedente paragrafo, del presente estratto, che non riportino le modifiche autorizzate, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta. A decorrere dal termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del presente estratto, i farmacisti sono tenuti a consegnare il foglio illustrativo aggiornato agli utenti, che scelgono la modalità di ritiro in formato cartaceo o analogico o mediante l'utilizzo di metodi digitali alternativi. Il titolare A.I.C. rende accessibile al farmacista il foglio illustrativo aggiornato entro il medesimo termine.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

25A05374

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di indocianina, «Verdyne».

Estratto determina AAM/A.I.C. n. 343 del 29 settembre 2025

Codice pratica: MCA/2023/350, VC2/2023/694

Procedura europea n. AT/H/0818/001/X/026/G

L'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale VERDYE, autorizzato all'immissione in commercio con codice A.I.C. n. 036930, nella seguente forma e confezioni

A.I.C. n. 036930016 «5mg/ml polvere per soluzione iniettabile» 5 flaconcini di vetro contenenti 25 mg di polvere;

A.I.C. n. 036930028 «5mg/ml polvere per soluzione iniettabile» 5 flaconcini di vetro contenenti 50 mg di polvere è modificata come di seguito indicato.

Si autorizzano le vie di somministrazione intradermica, sottocutanea, peritumorale, e si autorizza l'indicazione terapeutica «Identificazione intraoperatoria dei linfonodi sentinella e visualizzazione delle vie linfatiche nel cancro della mammella» con conseguente modifica dei testi, parti integranti della presente determina, ai paragrafi 4.1, 4.2, 4.4, 4.8, 5.1, 5.2, 5.3 del RCP; paragrafi 1,2,3, 4 e sezione destinata agli operatori sanitari del FI; sezioni 4, 5, 15 del confezionamento esterno; sezioni 2 e 6 del confezionamento interno; modifiche minori ai paragrafi 5 e 6 del FI e alle sezioni 11,12, 17, 18 e *blue box* del confezionamento secondario.

Si autorizza inoltre l'aggiornamento del RMP (versione n. 3.5 del 28/11/2023) e, per tutte le indicazioni terapeutiche, la valutazione del rischio ambientale (ERA).

È altresì autorizzata la modifica della descrizione delle confezioni, aggiornata secondo la lista dei termini standard della farmacopea europea

da

A.I.C. n. 036930016 «5mg/ml polvere per soluzione iniettabile» 5 flaconcini di vetro contenenti 25 mg di polvere;

A.I.C. n. 036930028 «5mg/ml polvere per soluzione iniettabile» 5 flaconcini di vetro contenenti 50 mg di polvere;

a

A.I.C. n. 036930016 «5mg/ml polvere per soluzione iniettabile» 5 flaconcini di vetro da 25 mg;

A.I.C. n. 036930028 «5mg/ml polvere per soluzione iniettabile» 5 flaconcini di vetro da 50 mg.

Titolare A.I.C.: Diagnostic Green Ltd., con sede legale e domicilio fiscale in Athlone Business and Technology Park, Garrycastle, Athlone, Co. Westmeath, N37 F786, Irlanda (IE).

Principio attivo: verde indocianina

Classificazione ai fini della rimborsabilità e della fornitura

La classificazione ai fini della rimborsabilità e la classificazione ai fini della fornitura del medicinale VERDYE (codice A.I.C. n. 036930) restano invariate.

Stampati

È approvato il riassunto delle caratteristiche del prodotto, il foglio illustrativo e le etichette, allegati alla presente determina il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve apportare le modifiche autorizzate, dalla data di entrata in vigore della presente determina al riassunto delle caratteristiche del prodotto; entro e non oltre i sei mesi dalla medesima data al foglio illustrativo.

Nel caso in cui la scheda per il paziente (*Patient Card*, PC) sia inserita all'interno della confezione o apposta sul lato esterno della stessa è considerata parte integrante delle informazioni sul prodotto e della presente determina.

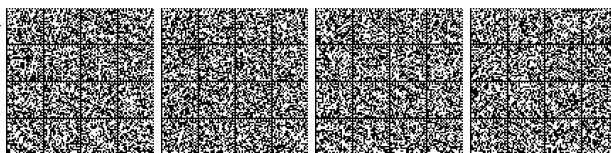
In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Smaltimento scorte

Sia i lotti già prodotti alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina che i lotti prodotti nel periodo di cui all'articolo precedente della presente determina, che non riportino le modifiche autorizzate, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta. A decorrere dal termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina, i farmacisti sono tenuti a consegnare il foglio illustrativo aggiornato agli utenti, che scelgono la modalità di ritiro in formato cartaceo o analogico o mediante l'utilizzo di metodi digitali alternativi. Il titolare A.I.C. rende accessibile al farmacista il foglio illustrativo aggiornato entro il medesimo termine.

Rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza – PSUR

Al momento del rilascio dell'autorizzazione all'immissione in commercio, la presentazione dei rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza non è richiesta per questo medicinale. Tuttavia, il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve controllare periodicamente se l'elenco delle date di riferimento per l'Unione europea (elenco EURD), di cui all'art. 107-quater, par. 7) della direttiva 2010/84/CE e pubblicato sul portale web dell'Agenzia europea dei medicinali, preveda la presentazione dei rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza per questo medicinale. In tal caso il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve presentare i rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza per questo medicinale in accordo con l'elenco EURD.



*Condizioni o limitazioni per quanto riguarda
l'uso sicuro ed efficace del medicinale*

Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio è tenuto a porre in essere le attività e le azioni di farmacovigilanza richieste e dettagliate nel Piano di gestione del rischio (RMP).

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

25A05375

**Rinnovo dell'autorizzazione all'immissione in commercio
del medicinale per uso umano, a base di clonazepam,
«Clonazepam EG».**

Estratto determina AAM/PPA n. 602/2025 del 26 settembre 2025

L'autorizzazione all'immissione in commercio.

Medicinale: CLONAZEPAM EG.

Confezione: 044150011 «2,5 mg/ml gocce orali, soluzione» 1 flacone in vetro con contagocce da 10 ml.

Titolare A.I.C.: EG S.p.a., con sede legale e domicilio fiscale in via Pavia n. 6 - 20136 Milano (Italia) - codice fiscale 12432150154.

Procedura: nazionale.

Codice pratica: FVRN/2021/68,

con scadenza il 9 agosto 2022 è rinnovata con validità illimitata e con conseguente modifica del riassunto delle caratteristiche del prodotto e del foglio illustrativo.

Gli stampati corretti ed approvati sono allegati alla determina, di cui al presente estratto.

Stampati

Le modifiche devono essere apportate per il riassunto delle caratteristiche del prodotto dalla data di entrata in vigore della determina di cui al presente estratto mentre per il foglio illustrativo entro e non oltre sei mesi dalla medesima data.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3 del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto.

Smaltimento scorte

Sia i lotti già prodotti alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della determina di cui al presente estratto che i lotti prodotti nel periodo di cui al precedente paragrafo del presente estratto, che non riportino le modifiche autorizzate, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta. A decorrere dal termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del presente estratto, i farmacisti sono tenuti a consegnare il foglio illustrativo aggiornato agli utenti, che scelgono la modalità di ritiro in formato cartaceo o analogico o mediante l'utilizzo di metodi digitali alternativi. Il titolare A.I.C. rende accessibile al farmacista il foglio illustrativo aggiornato entro il medesimo termine.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

25A05381

**Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale
per uso umano, a base di paracetamolo, «Paracetamolo
Skillpharma».**

Estratto determina AAM/A.I.C. n. 306 del 1° settembre 2025

Codice pratica: AIN/2024/449.

È autorizzata l'immissione in commercio del medicinale PARACETAMOLO SKILLPHARMA, le cui caratteristiche sono riepilogate nel riassunto delle caratteristiche del prodotto (RCP), foglio illustrativo (FI) ed etichette (Eti), parti integranti della determina di cui al presente estratto, nella forma farmaceutica, dosaggio e confezioni alle condizioni e con le specificazioni di seguito indicate.

Titolare A.I.C.: Skillpharma s.r.l., con sede legale e domicilio fiscale in via Umberto Saba n. 4 - c.a.p. 00144, Roma, Italia.

Confezioni:

«1000 mg capsule rigide» 8 capsule in blister AL/PVC - A.I.C. n. 051118014 (in base 10) 1JRZXY (in base 32);

«1000 mg capsule rigide» 16 capsule in blister AL/PVC - A.I.C. n. 051118026 (in base 10) 1JRZYB (in base 32);

«1000 mg capsule rigide» 24 capsule in blister AL/PVC - A.I.C. n. 051118038 (in base 10) JRZYQ (in base 32);

«1000 mg capsule rigide» 32 capsule in blister AL/PVC - A.I.C. n. 051118040 (in base 10) 1JRZYS (in base 32);

«1000 mg capsule rigide» 40 capsule in blister AL/PVC - A.I.C. n. 051118053 (in base 10) 1JRZZ5 (in base 32).

Principio attivo: paracetamolo.

Produttori responsabili del rilascio dei lotti:

UPSA S.A.S., 304 Avenue Du Docteur Jean Bru, Agen, 47000, Francia;

UPSA S.A.S., 979 Avenue Des Pyrénées, Le Passage, 47520, Francia.

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Per le confezioni sopra indicate è adottata la seguente classificazione ai fini della rimborsabilità:

classificazione ai fini della rimborsabilità: apposita sezione della classe di cui all'art. 8, comma 10, lettera c), della legge 24 dicembre 1993, n. 537 e successive modificazioni, dedicata ai farmaci non ancora valutati ai fini della rimborsabilità, denominata classe C (nn).

Classificazione ai fini della fornitura

Per le confezioni sopra indicate è adottata la seguente classificazione ai fini della fornitura:

classificazione ai fini della fornitura: RR: medicinale soggetto a prescrizione medica.

Stampati

Le confezioni del medicinale devono essere poste in commercio con etichette e fogli illustrativi conformi a quanto stabilito nei testi parti integranti della presente determina.

È approvato il riassunto delle caratteristiche del prodotto parte integrante della presente determina.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Tutela di mercato

Il titolare dell'A.I.C. del farmaco generico è esclusivo responsabile del pieno rispetto dei termini previsti dall'art. 10, commi 2 e 4, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, secondo cui un medicinale generico non può essere immesso in commercio, finché non siano trascorsi dieci anni dall'autorizzazione



iniziale del medicinale di riferimento, ovvero, finché non siano trascorsi undici anni dall'autorizzazione iniziale del medicinale di riferimento, se durante i primi otto anni di tale decennio, il titolare dell'A.I.C. abbia ottenuto un'autorizzazione per una o più indicazioni terapeutiche nuove che, dalla valutazione scientifica preliminare all'autorizzazione, sono state ritenute tali da apportare un beneficio clinico rilevante rispetto alle terapie esistenti.

Il presente paragrafo e la contenuta prescrizione sono da ritenersi applicabili solo ove si realizzi la descritta fattispecie.

Tutela brevettuale

Il titolare dell'A.I.C. del farmaco generico è esclusivo responsabile del pieno rispetto dei diritti di proprietà industriale relativi al medicinale di riferimento e delle vigenti disposizioni normative in materia brevettuale.

Il titolare dell'A.I.C. è altresì responsabile del pieno rispetto di quanto disposto dall'art. 14, comma 2, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, in virtù del quale non sono incluse negli stampati quelle parti del riassunto delle caratteristiche del prodotto del medicinale di riferimento che si riferiscono a indicazioni o a dosaggi ancora coperti da brevetto al momento dell'immissione in commercio del medicinale.

Il presente paragrafo e la contenuta prescrizione sono da ritenersi applicabili solo ove si realizzi la descritta fattispecie.

Rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza - PSUR

Al momento del rilascio dell'autorizzazione all'immissione in commercio, la presentazione dei rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza non è richiesta per questo medicinale. Tuttavia, il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve controllare periodicamente se l'elenco delle date di riferimento per l'Unione europea (elenco EURD), di cui all'art. 107-*quater*, par. 7) della direttiva 2010/84/CE e pubblicato sul portale web dell'Agenzia europea dei medicinali, preveda la presentazione dei rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza per questo medicinale. In tal caso il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve presentare i rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza per questo medicinale in accordo con l'elenco EURD.

Condizioni o limitazioni per quanto riguarda l'uso sicuro ed efficace del medicinale

Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio è tenuto a porre in essere le attività e le azioni di farmacovigilanza richieste e dettagliate nel Piano di gestione del rischio (RMP).

Validità dell'autorizzazione

L'autorizzazione ha validità di cinque anni a decorrere dalla data di efficacia della presente determina.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

25A05385

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di noradrenalina tartrato, «Noradrenalina Tartrato Laboratoire Aguettant».

Estratto determina AAM/A.I.C. n. 307 del 2 settembre 2025

Procedura europea n. BE/H/0305/001/E/001; BE/H/0305/001/II/036.

È autorizzata l'immissione in commercio del medicinale NORADRENALINA TARTRATO LABORATOIRE AGUETTANT, le cui caratteristiche sono riepilogate nel riassunto delle caratteristiche del prodotto (RCP), foglio illustrativo (FI) ed etichette (Eti), parti integranti della determina di cui al presente estratto, nella forma farmaceutica, dosaggio e confezioni alle condizioni e con le specificazioni di seguito indicate.

Titolare A.I.C.: Laboratoire Aguettant, con sede e domicilio fiscale in 1 Rue Alexander Fleming, 69007 Lione, Francia.

Confezioni:

«2 mg/ml concentrato per soluzione per infusione» 10 fiale in vetro da 4 ml - A.I.C. n. 051235012 (in base 10) 1JVL64 (in base 32);

«2 mg/ml concentrato per soluzione per infusione» 50 fiale in vetro da 4 ml - A.I.C. n. 051235024 (in base 10) 1JVL6J (in base 32);

«2 mg/ml concentrato per soluzione per infusione» 100 fiale in vetro da 4 ml - A.I.C. n. 051235036 (in base 10) 1JVL6W (in base 32);

«2 mg/ml concentrato per soluzione per infusione» 10 fiale in vetro da 8 ml - A.I.C. n. 051235048 (in base 10) 1JVL78 (in base 32);

«2 mg/ml concentrato per soluzione per infusione» 50 fiale in vetro da 8 ml - A.I.C. n. 051235051 (in base 10) 1JVL7C (in base 32);

«2 mg/ml concentrato per soluzione per infusione» 100 fiale in vetro da 8 ml - A.I.C. n. 051235063 (in base 10) 1JVL7R (in base 32).

Principio attivo: noradrenalina tartrato.

Produttore responsabile del rilascio dei lotti:

Laboratoire Aguettant 1, Rue Alexander Fleming, 69007 Lione, Francia;

Delpharm Tours Rue Paul Langevin, 37170 Chambray Les Tours, Francia;

Haupt Pharma Livron 1 rue Comte de Sinard, 26250 Livron sur Drome, Francia.

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Per tutte le confezioni sopra riportate è adottata la seguente classificazione ai fini della rimborsabilità:

classificazione ai fini della rimborsabilità: apposita sezione della classe di cui all'art. 8, comma 10, lettera c), della legge 24 dicembre 1993, n. 537 e successive modificazioni, dedicata ai farmaci non ancora valutati ai fini della rimborsabilità, denominata classe C(nn).

Classificazione ai fini della fornitura

Per tutte le confezioni sopra riportate è adottata la seguente classificazione ai fini della fornitura:

classificazione ai fini della fornitura: OSP: medicinale soggetto a prescrizione medica limitativa, utilizzabile esclusivamente in ambiente ospedaliero o in struttura ad esso assimilabile.

Stampati

Le confezioni del medicinale devono essere poste in commercio con etichette e fogli illustrativi conformi al testo allegato alla determina, di cui al presente estratto.

È approvato il riassunto delle caratteristiche del prodotto allegato alla determina, di cui al presente estratto.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Tutela di mercato

Il titolare dell'A.I.C. del farmaco generico è esclusivo responsabile del pieno rispetto dei termini previsti dall'art. 10, commi 2 e 4, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, secondo cui un medicinale generico non può essere immesso in commercio, finché non siano trascorsi dieci anni dall'autorizzazione iniziale del medicinale di riferimento, ovvero, finché non siano trascorsi undici anni dall'autorizzazione iniziale del medicinale di riferimento, se durante i primi otto anni di tale decennio, il titolare dell'A.I.C. abbia ottenuto un'autorizzazione per una o più indicazioni terapeutiche nuove che, dalla valutazione scientifica preliminare all'autorizzazione, sono state ritenute tali da apportare un beneficio clinico rilevante rispetto alle terapie esistenti.

Il presente paragrafo e la contenuta prescrizione sono da ritenersi applicabili solo ove si realizzi la descritta fattispecie.



Tutela brevettuale

Il titolare dell'A.I.C. è esclusivo responsabile del pieno rispetto dei diritti di proprietà industriale relativi al medicinale di riferimento e delle vigenti disposizioni normative in materia brevettuale.

Il titolare dell'A.I.C. è altresì responsabile del pieno rispetto di quanto disposto dall'art. 14, comma 2, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, in virtù del quale non sono incluse negli stampati quelle parti del riassunto delle caratteristiche del prodotto del medicinale di riferimento che si riferiscono a indicazioni o a dosaggi ancora coperti da brevetto al momento dell'immissione in commercio del medicinale.

Il presente paragrafo e la contenuta prescrizione sono da ritenersi applicabili solo ove si realizzi la descritta fattispecie.

Rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza - PSUR

Al momento del rilascio dell'autorizzazione all'immissione in commercio, la presentazione dei rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza non è richiesta per questo medicinale. Tuttavia, il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve controllare periodicamente se l'elenco delle date di riferimento per l'Unione europea (elenco EURD), di cui all'art. 107-*quater*, par. 7), della direttiva 2010/84/CE e pubblicato sul portale *web* dell'Agenzia europea dei medicinali, preveda la presentazione dei rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza per questo medicinale. In tal caso il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve presentare i rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza per questo medicinale in accordo con l'elenco EURD.

Condizioni o limitazioni per quanto riguarda l'uso sicuro ed efficace del medicinale

Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio è tenuto a porre in essere le attività e le azioni di farmacovigilanza richieste e dettagliate nel Piano di gestione del rischio (RMP).

Validità dell'autorizzazione

L'autorizzazione ha validità fino alla data comune di rinnovo europeo (CRD) 28 maggio 2029, come indicata nella notifica di fine procedura (EoP) trasmessa dallo Stato membro di riferimento (RMS).

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

25A05386

AGENZIA PER LA RAPPRESENTANZA NEGOZIALE DELLE PUBBLICHE AMMINISTRAZIONI

Contratto di interpretazione autentica dell'articolo 17, comma 8, ultimo periodo, del CCNL Comparto funzioni centrali - Triennio 2022-2024.

Il giorno 29 settembre 2025, alle ore 15,00, ha avuto luogo l'incontro tra l'A.Ra.N. e le organizzazioni e confederazioni sindacali firmatarie del CCNL Comparto funzioni centrali del 27 gennaio 2025.

Al termine della riunione le parti sottoscrivono l'allegato contratto di interpretazione autentica dell'art. 17, comma 8, terzo periodo, del CCNL Comparto funzioni centrali 2022-2024 sottoscritto il 27 gennaio 2025, concernente la decorrenza della disciplina del diritto all'incarico di posizione organizzativa.

Per l'A.Ra.N. il presidente cons. Antonio Naddeo (*firmato*)

Per le: organizzazioni sindacali	Confederazioni
CISL FP (<i>firmato</i>)	CISL (<i>firmato</i>)
CONFSAL UNSA (<i>firmato</i>)	CONFSAL (<i>firmato</i>)
FLP (<i>firmato</i>)	CGS (<i>firmato</i>)
CONFINTESA FP (<i>firmato</i>)	CONFINTESA (<i>firmato</i>)

CONTRATTO DI INTERPRETAZIONE AUTENTICA DELL'ART. 17, COMMA 8, TERZO PERIODO, DEL CCNL COMPARTO FUNZIONI CENTRALI 2022-2024, SOTTOSCRITTO IL 27 GENNAIO 2025, CONCERNENTE LA DECORRENZA DELLA DISCIPLINA DEL DIRITTO ALL'INCARICO DI POSIZIONE ORGANIZZATIVA

Premesso:

che a seguito di alcuni quesiti pervenuti all'A.Ra.N. da parte di altrettante amministrazioni del Comparto funzioni centrali, è emerso che si è rivelato controverso il significato dell'art. 17, comma 8, terzo capoverso del CCNL del 27 gennaio 2025;

che, pertanto, si rende necessario, ai sensi dell'art. 49 del decreto legislativo n. 165 del 2001, pervenire all'interpretazione autentica della clausola in questione al fine di definire consensualmente il significato della clausola medesima nella parte in cui stabilisce che «la disciplina del presente articolo - e quindi anche quella della maturazione del diritto all'incarico - si applica a partire dagli incarichi conferiti successivamente all'entrata in vigore del presente contratto»;

Considerato che, la volontà delle parti, nel redigere la clausola in questione, era quella di introdurre il diritto al conferimento di un incarico di posizione organizzativa, per il dipendente che, a seguito di successive riassegnazioni, ricopra uno o più incarichi di posizione organizzativa o professionale per più di otto anni, anche non consecutivi, cominciando a far decorrere il conteggio degli otto anni dagli incarichi conferiti successivamente all'entrata in vigore del CCNL, ovvero successivamente al 27 gennaio 2025;

Premesso tutto quanto sopra, si concorda:

Art. 1.

1. Il terzo periodo del comma 8, dell'art. 17, del CCNL 27 gennaio 2025 - che espressamente recita «La disciplina del presente articolo si applica a partire dagli incarichi conferiti successivamente all'entrata in vigore del presente contratto» - si deve intendere nel senso che il conteggio degli otto anni, anche non consecutivi, utili ai fini del perfezionamento del diritto al conferimento di un incarico di posizione organizzativa, inizia a decorrere dagli incarichi conferiti successivamente al 27 gennaio 2025.

25A05410

CAMERA DI COMMERCIO, INDUSTRIA, ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DELLE MARCHE

Provvedimento concernente i marchi di identificazione dei metalli preziosi

Ai sensi dell'art. 29, commi 5 e 6 del regolamento recante norme per l'applicazione del decreto legislativo 22 maggio 1999, n. 251, sulla disciplina dei titoli e dei marchi di identificazione dei metalli preziosi, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 30 maggio 2002, n. 150, si rende conto che la sottoelencata impresa, già assegnataria del marchio a fianco indicato, ha cessato la propria attività connessa all'uso del marchio stesso ed è stata cancellata dal registro degli assegnatari di cui all'art. 14 del decreto legislativo 22 maggio 1999, n. 251, della Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura delle Marche con determinazione dirigenziale del 26 settembre 2025:

n. marchio 31 PS - OREFICERIA GORI DI ALBERTINI RINA con sede a Fano - via S. Eusebio 30 - C.F. LBRRNI49S42F310H - n. R.E.A. PS-170449.

I punzoni in dotazione all'impresa suddetta sono stati riconsegnati alla Camera di commercio delle Marche sede di Pesaro e Urbino che ha provveduto alla loro deformazione.

25A05411



MINISTERO DEGLI AFFARI ESTERI E DELLA COOPERAZIONE INTERNAZIONALE

Cerimonia di presentazione di lettere credenziali

Il 25 settembre 2025 il signor Presidente della Repubblica ha ricevuto al Palazzo del Quirinale S.E. Tamuna Liluashvili, Ambasciatore della Georgia, S.E. Mona Abuamara, Ambasciatore della Palestina, S.E. Khadijetou Mousseit M'Bareck Fall, Ambasciatore della Repubblica Islamica di Mauritania, S.E. Karin Höglund, Ambasciatore del Regno di Svezia, S.E. Andy Detaille, Ambasciatore del Regno del Belgio, S.E. Thomas Bagger, Ambasciatore della Repubblica Federale di Germania i quali gli hanno presentato le lettere credenziali che li accreditano presso il Capo dello Stato.

25A05409

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del giorno 22 settembre 2025

Tassi giornalieri di riferimento rilevati a titolo indicativo secondo le procedure stabilite nell'ambito del Sistema europeo delle Banche centrali e comunicati dalla Banca d'Italia, adottabili, fra l'altro, dalle Amministrazioni statali ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 15 dicembre 2001, n. 482.

Dollaro USA	1,1781
Yen	174,17
Lev bulgaro	1,9558
Corona ceca	24,255
Corona danese	7,4635
Lira Sterlina	0,8729
Fiorino ungherese	389,1
Zloty polacco	4,259
Nuovo leu romeno	5,0749
Corona svedese	11,0495
Franco svizzero	0,9348
Corona islandese	142,8
Corona norvegese	11,7025
Rublo russo	-
Lira turca	48,7594
Dollaro australiano	1,7865
Real brasiliano	6,2943
Dollaro canadese	1,6272
Yuan cinese	8,3788
Dollaro di Hong Kong	9,1548
Rupia indonesiana	19535,61
Shekel israeliano	3,9499
Rupia indiana	103,998
Won sudcoreano	1639,08
Peso messicano	21,6687
Ringgit malese	4,951
Dollaro neozelandese	2,0104

Peso filippino	67,024
Dollaro di Singapore	1,5113
Baht thailandese	37,434
Rand sudafricano	20,3855

N.B. — Tutte le quotazioni sono determinate in unità di valuta estera contro 1 euro (valuta base).

25A05391

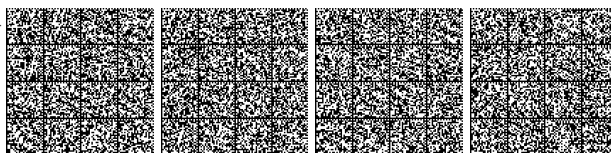
Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del giorno 23 settembre 2025

Tassi giornalieri di riferimento rilevati a titolo indicativo secondo le procedure stabilite nell'ambito del Sistema europeo delle Banche centrali e comunicati dalla Banca d'Italia, adottabili, fra l'altro, dalle Amministrazioni statali ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 15 dicembre 2001, n. 482.

Dollaro USA	1,1793
Yen	174,3
Lev bulgaro	1,9558
Corona ceca	24,242
Corona danese	7,4643
Lira Sterlina	0,8729
Fiorino ungherese	389,25
Zloty polacco	4,2553
Nuovo leu romeno	5,0772
Corona svedese	10,9887
Franco svizzero	0,9344
Corona islandese	142,6
Corona norvegese	11,672
Rublo russo	-
Lira turca	48,8372
Dollaro australiano	1,7854
Real brasiliano	6,2967
Dollaro canadese	1,6307
Yuan cinese	8,3869
Dollaro di Hong Kong	9,1696
Rupia indonesiana	19639,89
Shekel israeliano	3,9431
Rupia indiana	104,6918
Won sudcoreano	1644,59
Peso messicano	21,6265
Ringgit malese	4,9513
Dollaro neozelandese	2,0113
Peso filippino	67,526
Dollaro di Singapore	1,5137
Baht thailandese	37,572
Rand sudafricano	20,4235

N.B. — Tutte le quotazioni sono determinate in unità di valuta estera contro 1 euro (valuta base).

25A05392



**Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo
del giorno 24 settembre 2025**

Tassi giornalieri di riferimento rilevati a titolo indicativo secondo le procedure stabilite nell'ambito del Sistema europeo delle Banche centrali e comunicati dalla Banca d'Italia, adottabili, fra l'altro, dalle Amministrazioni statali ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 15 dicembre 2001, n. 482.

Dollaro USA	1,1756
Yen	174,51
Lev bulgaro	1,9558
Corona ceca	24,29
Corona danese	7,4639
Lira Sterlina	0,8731
Fiorino ungherese	391,08
Zloty polacco	4,2673
Nuovo leu romeno	5,0759
Corona svedese	11,035
Franco svizzero	0,9335
Corona islandese	142,4
Corona norvegese	11,688
Rublo russo	-
Lira turca	48,7289
Dollaro australiano	1,7791
Real brasiliano	6,224
Dollaro canadese	1,6302
Yuan cinese	8,3786
Dollaro di Hong Kong	9,1422
Rupia indonesiana	19630,64
Shekel israeliano	3,9373
Rupia indiana	104,2845
Won sudcoreano	1644,99
Peso messicano	21,6342
Ringgit malese	4,9493
Dollaro neozelandese	2,0139
Peso filippino	67,568
Dollaro di Singapore	1,5128
Baht thailandese	37,649
Rand sudafricano	20,3339

N.B. — Tutte le quotazioni sono determinate in unità di valuta estera contro 1 euro (valuta base).

25A05393

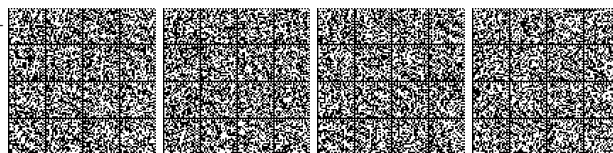
**Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo
del giorno 25 settembre 2025**

Tassi giornalieri di riferimento rilevati a titolo indicativo secondo le procedure stabilite nell'ambito del Sistema europeo delle Banche centrali e comunicati dalla Banca d'Italia, adottabili, fra l'altro, dalle Amministrazioni statali ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 15 dicembre 2001, n. 482.

Dollaro USA	1,1739
Yen	174,7
Lev bulgaro	1,9558
Corona ceca	24,289
Corona danese	7,464
Lira Sterlina	0,8748
Fiorino ungherese	390,73
Zloty polacco	4,2638
Nuovo leu romeno	5,0767
Corona svedese	11,0485
Franco svizzero	0,9344
Corona islandese	142,4
Corona norvegese	11,689
Rublo russo	-
Lira turca	48,683
Dollaro australiano	1,7832
Real brasiliano	6,2437
Dollaro canadese	1,631
Yuan cinese	8,363
Dollaro di Hong Kong	9,1306
Rupia indonesiana	19702,68
Shekel israeliano	3,9265
Rupia indiana	104,1115
Won sudcoreano	1648,07
Peso messicano	21,6512
Ringgit malese	4,9427
Dollaro neozelandese	2,02
Peso filippino	68,299
Dollaro di Singapore	1,5132
Baht thailandese	37,782
Rand sudafricano	20,3646

N.B. — Tutte le quotazioni sono determinate in unità di valuta estera contro 1 euro (valuta base).

25A05394



Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del giorno 26 settembre 2025

Tassi giornalieri di riferimento rilevati a titolo indicativo secondo le procedure stabilite nell'ambito del Sistema europeo delle Banche centrali e comunicati dalla Banca d'Italia, adottabili, fra l'altro, dalle Amministrazioni statali ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 15 dicembre 2001, n. 482.

Dollaro USA	1,1672
Yen	174,79
Lev bulgaro	1,9558
Corona ceca	24,326
Corona danese	7,4638
Lira Sterlina	0,874
Fiorino ungherese	391,6
Zloty polacco	4,2705
Nuovo leu romeno	5,0782
Corona svedese	11,037
Franco svizzero	0,9332
Corona islandese	142
Corona norvegese	11,7105
Rublo russo	-
Lira turca	48,5202
Dollaro australiano	1,7881
Real brasiliano	6,2552
Dollaro canadese	1,628
Yuan cinese	8,3308
Dollaro di Hong Kong	9,0819
Rupia indonesiana	19502,8
Shekel israeliano	3,9292
Rupia indiana	103,5495
Won sudcoreano	1645,54
Peso messicano	21,5753
Ringgit malese	4,9273
Dollaro neozelandese	2,0257
Peso filippino	67,884
Dollaro di Singapore	1,5098
Baht thailandese	37,66
Rand sudafricano	20,368

N.B. — Tutte le quotazioni sono determinate in unità di valuta estera contro 1 euro (valuta base).

25A05395

MINISTERO DELLA GIUSTIZIA

Pubblicazione del ruolo dei dirigenti di seconda fascia

Si rende noto che in data 12 agosto 2025 è stato pubblicato sul sito internet giustizia.it il ruolo dei dirigenti di seconda fascia del Ministero della giustizia — istituito con decreto interministeriale 5 febbraio 2008 — aggiornato al 31 dicembre 2024 - con P.D.G. 6 agosto 2025.

Nel ruolo sono definite apposite sezioni relative ai dirigenti di seconda fascia dell'amministrazione giudiziaria, dell'amministrazione penitenziaria, dell'amministrazione della giustizia minorile e di comunità e dell'amministrazione degli archivi notarili.

25A05379

MINISTERO DELLE IMPRESE E DEL MADE IN ITALY

Comunicato relativo al decreto 29 settembre 2025 - Sostegno per l'autoproduzione di energia da fonti rinnovabili nelle PMI. Proroga del termine finale per la presentazione delle domande di agevolazione.

Con decreto del direttore generale per gli incentivi alle imprese 29 settembre 2025 è stata disposta la proroga, alle ore 12.00 del 10 novembre 2025, del termine finale per la presentazione delle istanze di accesso alle agevolazioni per il sostegno alle PMI nella realizzazione di programmi di investimento finalizzati all'autoproduzione di energia da fonti rinnovabili, fissato dall'art. 3, comma 1, del decreto direttoriale 30 giugno 2025, comunicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 157 del 9 luglio 2025.

Con il medesimo decreto è, inoltre, precisato che le disposizioni previste dal decreto 18 giugno 2025 in tema di adeguamento all'obbligo di stipula di contratti assicurativi a copertura dei danni cagionati da calamità naturali ed eventi catastrofali, previsto dall'art. 1, comma 101, della legge 30 dicembre 2023, n. 213, si applicano alle domande di agevolazione presentate da imprese di media dimensione a far data dal 2 ottobre 2025.

Ai sensi dell'art. 8, comma 3, della legge 27 ottobre 2023, n. 160, il testo integrale del decreto è consultabile dalla data del 29 settembre 2025 nel sito del Ministero delle imprese e del made in Italy www.mimit.gov.it

25A05387

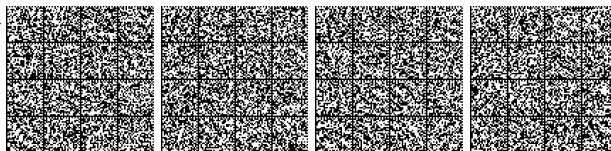
Comunicato relativo al decreto 29 settembre 2025 - Bando per la concessione della misura agevolativa Disegni+2025

Con decreto del direttore generale per gli incentivi alle imprese 29 settembre 2025 sono stati definiti i termini di apertura dello sportello per la concessione della misura agevolativa Disegni+2025 per supportare le imprese di micro, piccola e media dimensione nella valorizzazione di disegni e modelli attraverso agevolazioni concesse nella forma di contributo in conto capitale.

Il decreto fissa, altresì, i termini di apertura dello sportello dalle ore 12,00 del 18 dicembre 2025 e fino alle ore 18,00 del medesimo giorno nonché, in caso di disponibilità finanziarie residue, dalle ore 12,00 alle ore 18,00 dei successivi giorni lavorativi, dal lunedì al venerdì, fino ad esaurimento delle risorse finanziarie disponibili.

Ai sensi dell'art. 8, comma 3, della legge 27 ottobre 2023, n. 160, il testo integrale del decreto è consultabile dalla data del 30 settembre 2025 nel sito del Ministero delle imprese e del made in Italy www.mimit.gov.it

25A05388



Comunicato relativo al decreto 29 settembre 2025 - Bando per la concessione della misura agevolativa Marchi+ 2025

Con decreto del direttore generale per gli incentivi alle imprese 29 settembre 2025 sono stati definiti i termini di apertura dello sportello per la concessione della misura agevolativa Marchi +2025 al fine di supportare le imprese di micro, piccola e media dimensione nella tutela dei marchi all'estero mediante agevolazioni concesse nella forma di contributo in conto capitale, attraverso le misure agevolative:

misura A - Agevolazioni per favorire la registrazione di marchi dell'Unione europea presso EUIPO (Ufficio dell'Unione europea per la proprietà intellettuale) attraverso l'acquisto di servizi specialistici esterni;

misura B - Agevolazioni per favorire la registrazione di marchi internazionali presso OMPI (Organizzazione mondiale per la proprietà intellettuale) attraverso l'acquisto di servizi specialistici esterni.

Il decreto fissa, altresì, i termini di apertura dello sportello dalle ore 12,00 del 4 dicembre 2025 e fino alle ore 18,00 del medesimo giorno nonché, in caso di disponibilità finanziarie residue, dalle ore 12,00 alle ore 18,00 dei successivi giorni lavorativi, dal lunedì al venerdì, fino ad esaurimento delle risorse finanziarie disponibili.

Ai sensi dell'art. 8, comma 3, della legge 27 ottobre 2023, n. 160, il testo integrale del decreto è consultabile dalla data del 30 settembre 2025 nel sito del Ministero delle imprese e del made in Italy www.mimit.gov.it

25A05389**Comunicato relativo al decreto 29 settembre 2025 - Bando per la concessione della misura agevolativa Brevetti+ 2025.**

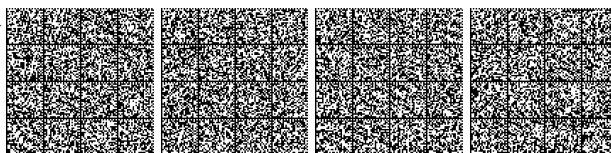
Con decreto del direttore generale per gli incentivi alle imprese 29 settembre 2025, sono stati definiti i termini di apertura dello sportello per la concessione della misura agevolativa Brevetti+ 2025 al fine di favorire lo sviluppo di una strategia brevettuale e l'accrescimento della capacità competitiva delle micro, piccole e medie imprese, attraverso la concessione ed erogazione di incentivi per l'acquisto di servizi specialistici finalizzati alla valorizzazione economica di un brevetto in termini di redditività, produttività e sviluppo di mercato.

Il decreto fissa, altresì, i termini di apertura dello sportello dalle ore 12.00 del 20 novembre 2025 e fino alle ore 18.00 del medesimo giorno nonché, in caso di disponibilità finanziarie residue, dalle ore 10.00 alle ore 18.00 dei successivi giorni lavorativi, dal lunedì al venerdì, fino ad esaurimento delle risorse finanziarie disponibili.

Ai sensi dell'art. 8, comma 3, della legge 27 ottobre 2023, n. 160, il testo integrale del decreto è consultabile dalla data del 30 settembre 2025 nel sito del Ministero delle imprese e del made in Italy www.mimit.gov.it

25A05390MARGHERITA CARDONA ALBINI, *redattore*DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2025-GU1-234) Roma, 2025 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.



pagina bianca pagina bianca pagina bianca pagina bianca



GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO (salvo conguaglio)
validi a partire dal 1° GENNAIO 2024

GAZZETTA UFFICIALE – PARTE I (legislativa)

CANONE DI ABBONAMENTO

Tipo A	<u>Abbonamento ai fascicoli della Serie Generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:</u> (di cui spese di spedizione € 257,04)* (di cui spese di spedizione € 128,52)*	- annuale € 438,00 - semestrale € 239,00
Tipo B	<u>Abbonamento ai fascicoli della 1ª Serie Speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:</u> (di cui spese di spedizione € 19,29)* (di cui spese di spedizione € 9,64)*	- annuale € 68,00 - semestrale € 43,00
Tipo C	<u>Abbonamento ai fascicoli della 2ª Serie Speciale destinata agli atti della UE:</u> (di cui spese di spedizione € 41,27)* (di cui spese di spedizione € 20,63)*	- annuale € 168,00 - semestrale € 91,00
Tipo D	<u>Abbonamento ai fascicoli della 3ª Serie Speciale destinata alle leggi e regolamenti regionali:</u> (di cui spese di spedizione € 15,31)* (di cui spese di spedizione € 7,65)*	- annuale € 65,00 - semestrale € 40,00
Tipo E	<u>Abbonamento ai fascicoli della 4ª serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:</u> (di cui spese di spedizione € 50,02)* (di cui spese di spedizione € 25,01)*	- annuale € 167,00 - semestrale € 90,00
Tipo F	<u>Abbonamento ai fascicoli della Serie Generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, ed ai fascicoli delle quattro serie speciali:</u> (di cui spese di spedizione € 383,93)* (di cui spese di spedizione € 191,46)*	- annuale € 819,00 - semestrale € 431,00

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A ed F comprende gli indici mensili

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI (oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita: serie generale	€ 1,00
serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
fascicolo serie speciale, <i>concorsi</i> , prezzo unico	€ 1,50
supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

(di cui spese di spedizione € 40,05)*	- annuale € 86,72
(di cui spese di spedizione € 20,95)*	- semestrale € 55,46

Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,01 (€ 0,83+IVA)

Sulle pubblicazioni della Parte II viene imposta I.V.A. al 22%. Si ricorda che in applicazione della legge 190 del 23 dicembre 2014 articolo 1 comma 629, gli enti dello Stato ivi specificati sono tenuti a versare all'Istituto solo la quota imponibile relativa al canone di abbonamento sottoscritto. Per ulteriori informazioni contattare la casella di posta elettronica editoria@ipzs.it.

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo	€ 190,00
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni – SCONTO 5%	€ 180,50
Volume separato (oltre le spese di spedizione)	€ 18,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero, i prezzi di vendita (in abbonamento ed a fascicoli separati) anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale, i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi anche ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso.

Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli vengono stabilite di volta in volta in base alle copie richieste.

Eventuali fascicoli non recapitati potranno essere forniti gratuitamente entro 60 giorni dalla data di pubblicazione del fascicolo. Oltre tale periodo questi potranno essere forniti soltanto a pagamento.

N.B. – La spedizione dei fascicoli inizierà entro 15 giorni dall'attivazione da parte dell'Ufficio Abbonamenti Gazzetta Ufficiale.
RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI COMMERCIALI APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

* tariffe postali di cui alla Legge 27 febbraio 2004, n. 46 (G.U. n. 48/2004) per soggetti iscritti al R.O.C





* 4 5 - 4 1 0 1 0 0 2 5 1 0 0 8 *

€ 1,00

